

Lust auf Spargeln?



Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Brot Croutons Fr. 8.50

Rauchlachs mit Spargelsalat an leichter Honig-Senfsoauce Fr. 14.50

Hauptgerichte

gebratener Kalbsschnitzel (140 g) mit Spargeln
an Maltesersauce und Reis Fr. 36.50

Wildschweinschnitzel an Rotweinsauce mit grünem Pfeffer und Peperoni
begleitet von Spargel-Risotto Fr. 32.00

gebratene Forellenfilets (aus Rickenbach) an Maltesersauce
mit Spargeln und Bratkartoffeln Fr. 34.00

Spargel-Risotto mit geriebener Belperknolle Fr. 19.50

Portion Spargeln überbacken mit Raclettekäse,
dazu Bratkartoffeln Fr. 20.00

Portion Spargeln an Maltesersauce
mit Bratkartoffeln oder Reis Fr. 18.50

wir servieren jeweils eine Kombination von weissen und grünen Spargeln

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Gemüse und Ei Fr. 7.00

Tagessuppe (s hed solang`s hed) Fr. 7.00

Salate

grüner Saison-Salat Fr. 7.50 klein Fr. 5.00

gemischter Salat Fr. 9.00 klein Fr. 7.50

einfach und beliebt

Wurstsalat mit Pommes-Frites (Hit des Hauses) Fr. 16.50

Schniposa Fr. 18.00

Schweinschnitzel (100 g) paniert mit
grünem Salat und Pommes-Frites auf gleichem Teller

Walliser Käseschnitte

mit Raclettekäse, Tomaten, Champignons und einem Spiegelei Fr. 17.50

Portion Chicken Nuggets (9 Stück) mit Pommes-Frites Fr. 17.00

mit gemischtem Salat Fr. 19.50

Salatteller mit Ei Fr. 15.50

Wurstsalat einfach Fr. 11.00 garniert Fr. 16.50

Wurstsalat mit Käse einfach Fr. 13.00 garniert Fr. 18.50

Hauptspeisen

Gourmetseller

Schweinssteak oder Pouletbrust an Pilzrahmsauce,
begleitet von verschiedenen Salaten und Pommes-Frites Fr. 29.50

Rindsfilet „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce

dazu Gemüse und Butterreis Fr. 40.00

„Rinds-Chnebu“ vom Entrecôte (200 g)

an verschiedenen hausgemachten Saucen mit Country-Cuts Fr. 39.00

Schweinsschnitzel an Rahmsauce

mit Butternüdeli und Frucht Fr. 25.00

Schweinssteak "Maison" an Rahmsauce

mit Gemüse und Pommes-Frites Fr. 28.50

bunter Gemüseteller mit Pommes-Frites

Fr. 19.50

Aus der Pfanne

Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr.	17.50
	1 Stück	Fr.	10.00
Schweinsschnitzel paniert	2 Stück	Fr.	18.50
	1 Stück	Fr.	10.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter		Fr.	18.50
Cordon-bleu vom Schwein			
mit Schinken, Emmentalerkäse und Fribourger Vacherin		Fr.	20.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr.	26.50
	1 Stück	Fr.	18.50
Rinds-Entrecôte, 200 g	mit Kräuterbutter	Fr.	32.00
	(kann hellfarbig sein)	mit Pfefferrahmsauce	Fr.
Gebratene Pouletbrust (150 g) mit Kräuterbutter		Fr.	17.50

Beilagen

Pommes-Frites, Butternüdeli, Butterreis oder Croquetten		Fr.	5.50
Portion Gemüse (drei Sorten)		Fr.	8.00
Tagesgemüse		Fr.	3.50
Salat auf gleichem Teller als Fitness:	grüner Salat	Fr.	6.00
	gemischter Salat	Fr.	8.00

Fleischdeklaration:

Schwein, Kalb, Rind und Poulet aus der Schweiz
Wildschwein aus dem Burgenland (Österreich)
Forellenfilets (Zucht) vom Stierenberg (Rickenbach LU)
Rauchlachs aus Norwegen

Betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
besprechen Sie sich bitte mit unseren Mitarbeitern.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.