

willkommen

liebe gäste

für die zubereitung unserer speisen verwenden wir wenn immer möglich lebensmittel aus unserer region und der schweiz. saisonal abgestimmte und qualitativ hochstehende produkte sind selbstverständlich.

nun wünschen wir ihnen viel spass beim auswählen ihrer speise und anschliessend einen guten appetit.

ihre gastgeber

petra & andreas müller
rené götti, küchenchef
mitarbeiter

servicezeiten

mittag

11.30 - 14.00 uhr

abend

17.30 - 22.00 uhr

kalte küche

durchgehend bis 23.00 uhr

vorspeisen | suppen | salate

winter-caprese 12.50
orangen-mozzarella-salat
mit kleiner salatblume
an italienischem dressing
(g)

feldfrischer nüsslisalat 12.50
an hellem aceto-honig-dressing
mit granatapfel-kernen und
eingelegte schwarze frümsner baumnüsse
(h)

jakobsmuscheln im speckkleid 16.50
auf mariniertem rucola
(f, m, r)

tagessuppe 6.50
fragen sie unser service-personal

kichererbsen-suppe 9.00
mit chorizo
und tequila verfeinert
(g, l)

asia-suppe 9.00
hühner-bouillon mit sojasauce
koriander, ingwer, chili, lauch, glasnudeln
(a, e, f, l, m)

gemischte blattsalate 7.00
an französischem dressing
(a, c, l, m)

gemischter saisonsalat 9.00
an französischem dressing
(a, c, l, m)

grosser salatteller mit ei 15.50
an französischem dressing
(a, c, l, m)

fleisch

panierte schweins-schnitzel mit pommes frites (a, c, e, f, g, m)	22.00	wiener kalbs-rahmgulasch an paprika-rahmsauce tagliatelle-teigwaren und wurzelgemüse (a, c, e, f, g, m)	32.50
schweins-cordon-bleu gefüllt mit schinken und appenzeller-käse pommes frites und gemüse (a, c, e, f, g, m)	31.50	rindsfilet-medailon madagaskar an pfeffer-rahmsauce rösti-kroketten und grill-gemüse (a, e, f, g, m)	47.50
tandoori chicken pouletbrust mit nature-joghurt dazu reis und kichererbsen-linsen-daal (e, f, g, h, m)	29.50		

fisch

lachsforellen-filet luzerner-art 32.50
auf tagliatelle an weisswein-kräutersauce
mit tomatenwürfel und kapern
(a, c, d, f, g, m)

jakobsmuscheln im speckkleid 31.50
auf blattspinat mit aceto-sauce
und safran-risotto
(a, f, m, r)

vegetarisch

safran-risotto 24.50
mit steinpilzen
und frittiertem federkohl
(g)

kichererbsen-linsen-daal 23.50
im reising und nature-joghurt
(f, g)

fitnessteller

bunte gemüse- und blattsalate an
französischem dressing mit...

3 gemüse-frühlingsrollen mit	
süss-pikanter chilisauc (a, d, e, f, n, r)	21.50
1 pouletbrust mit kräuterbutter (e, f, g, m)	22.50
5 chicken nuggets mit bbq-sauce (a, c, e, f, m, l)	22.50
2 panierte pouletschnitzel mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	23.50
2 schweinsschnitzel mit kräuterbutter (e, f, g, m)	23.50
2 panierte schweinsschnitzel mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	24.00
1 schweins cordon-bleu mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	31.50
lachsforellen-filet mit zitronenschnitz (e, f, m)	31.50

kalte gerichte

wurstsalat einfach garniert (a, c, l, m)	11.00 16.50
wurst-käsesalat einfach garniert (a, c, l, m, g)	11.50 17.00
thonsalat einfach garniert (a, d, c, l, m)	11.00 16.50
bündnerteller bündnerfleisch, rohschinken und käse (g, m)	21.50
sandwich schinken, käse, salami, fleischkäse bündnerfleisch, rohschinken (a, g)	6.00 7.00

deklaration der 14 allergene

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere

für detailliertere informationen zu den oben erwähnten allergenen fragen sie bitte das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt viele alternativen um spontan auf ihre allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

schwein	schweiz
rind	schweiz oder australien*
kalb	schweiz
reh	schweiz, oesterreich
poulet	schweiz, frankreich oder polen*
fisch	schweiz, norwegen, frankreich und mittelmeer

* kann mit antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen leistungsförderern erzeugt worden sein.

alle preise in chf inkl. 7,7% mwst