



saisonal regional frisch

Liebevoll zubereitet von Berufsköchen

Der einzige Weg, grossartige Arbeit zu leisten, ist zu lieben was man tut



Mittagsmenüs, 25. April 2024

Hausfrauensüpli mit gerösteten Croûtons oder Saisonsalat

Tagesmenu Fr. 18.50

Hausgemachte Hackfleischkugeln auf Tomatenspaghetti

Klassiker Fr. 24.50

Schweinsgeschnetzeltes an Whiskeyrahmsauce, Butterreis, buntes Gemüse

Marktfisch Fr. 27.50

Rotbarschfilet im Ei gebraten, Spargeln an Hollandaise-Sauce, Salzkartoffeln

Salat Ried Fr. 26.50

Pouletbruststreifen auf buntem Salat
mit gehobeltem Parmesan und Bauernhof – Ei an pikantem Senf Dressing

Aktuell Fr. 28.50

Swiss Prime Rindshuftsteak an Whiskeyrahmsauce mit Pfefferkruste
Butterreis, buntes Gemüse

Speziell vom Muotathal Fr. 36.50

Kalbsleberli in Butter mit Zwiebeln und Kräutern, Rösti

Vorspeisen

Bunt Gemischter Salat mit Bauernhofei Fr. 10.50

Hausgemachtes Lachsforellentartar von der Brüggli Forellenzucht Fr. 23.50

mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Brioche - Toast und Butter

Crevettencocktail «Calipso» Brioche - Toast und Butter Fr. 16.50

Beefsteak Tatar Hausart, Fr. 19.50

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Bauernhof – Ei Fr. 13.50



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne.

* Riesencrevetten = Vietnam * Cocktailcrevetten = Norwegen * Rind = Schweiz, Südamerika * Poulet = Schweiz, EU * Lamm = Neuseeland

Bei allen Gerichten ist eine Vorspeise inbegriffen

Bunter Saisonsalat oder eine Tagessuppe

Fleisch

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Pommes frites Fr. 22.50

Spaghetti an Carbonara nach Hausart, Fr. 24.50

mit Rahm, Schinken, Speck und Ei

Rindsfiletsteak 150 g Lady Style Fr. 45.00

grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Rindsfiletgulasch Stroganoff, Basmatireis Fr. 42.00

Schweins Cordon bleu, buntes Saisongemüse, Pommes frites Fr. 37.00

Fische

Frutiger Eglifilets gebacken, Tatarsauce, Kräuterkartoffeln Fr. 36.50

Sattler Saibglingfilets gebraten an Hollandaise-Sauce Fr. 39.00

Salzkartoffeln, grüner und Weisser Spargel

Vegetarisch

Saisonales Wokgemüse an gelbem Kokosnuss - Thaicurry Fr. 26.50

mit Edamame, Thaibasilikum, gerösteten Cashewkernen, Basmatireis

Weisse und grüner Spargeln an Hollandaise-Sauce, Fr. 29.00

neue Bratkartoffeln

Kunterbunt's

Schwyzer Tatar, eine Komposition aus unserem Kanton Fr. 37.00

Beeftatar 80 g, Lachsforellenfilet Tatar 80 g
mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Beefsteak Tatar 150 g Hausart, Fr. 29.50

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Eglifilets aus Frutigen gebacken, Tatarsauce, dazu bunter Salat Fr. 36.50

Pouletbrustchnusperli mit Barbequesauce, dazu bunter Salat Fr. 26.00

Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln garniert Fr. 23.50

Tagesdessert Fr. 7.50

Coupe Romanoff

