

## Vorspeisen

### **Bunter Blattsalat**

mit Hausdressing

CHF 7.50

### **Gemischter Salat**

saisonal zubereitet mit Hausdressing

CHF 10.50

### **Carpaccio vom Büffelmozzarella**

mit Broccoli und Pinienkernen

CHF 12.00

### **Salat von der Kalbszunge**

mit knusprigen Brotwürfeln und Gemüse-Vinagrette

CHF 16.50

### **Rindstartar**

mit Toast

kl. CHF 18.00

gr. CHF 26.00

## Suppen

### **Hausgemachte Rindsbouillon**

mit Sommergemüse

CHF 8.50

zusätzlich mit Sherry

CHF 9.50

### **Leichte Weissweinsuppe**

mit Patagonischen Königsgarnelen

CHF 12.00

ohne Königsgarnelen

CHF 8.00

## Hauptgänge

### **Cordon bleu vom Schwein**

mit Pommes Frites und buntem Marktgemüse

CHF 32.00

### **Schweinsbratwurst**

mit Zwiebelsauce und Rösti

CHF 22.00

### **Hacktäschli mit Senfrahmsauce**

Kartoffelstock und buntem Marktgemüse

CHF 24.00

### **Rindsentrecôte mit Kräuterbutter**

Dauphin-Kartoffeln und buntem Marktgemüse

CHF 42.00

### **Geschnetzelte Kalbsleber**

mit frischen Feigen

Kartoffelstock und buntem Marktgemüse

CHF 34.00

### **Felchenfilets aus dem Sempachersee**

mit Cherrytomatenragout und Kräuter-Reis

CHF 33.00

### **Zweierlei vom Sommerbock**

mit kalt gerührten Johannisbeeren,  
Whisky-Pfirsich, Annakartoffeln und Blaukraut

CHF 32.00

vegetarisch:

### **Polenta-Pizza**

mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola

CHF 21.00

### **Knoblauch-Kartoffelravioli**

mit Cherrytomaten-Ragout

CHF 23.00

**Alle Hauptgänge sind auch als Fitnesssteller erhältlich**

## Desserts

### **Beeren-Pavlova**

mit weissem Schokoladenmousse  
und Pistazien-Krokant

CHF 12.00

### **Kalte Melonensuppe**

mit Lavendelglace und Honigknusper

CHF 10.00

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Sommerbeeren  
und Sauerrahm-Meringueparfait

CHF 10.00

### **Crème Brûlée**

garniert mit saisonalen Früchten

CHF 8.00

### **Coupe Romanoff**

Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm

CHF 11.50  
klein CHF 8.50

### **Käseteller**

Regionale Spezialitäten  
mit hausgemachtem Früchtebrot

CHF 12.00