

## Vorspeisen

### **Bunter Blattsalat**

mit Hausdressing

CHF 7.50

### **Gemischter Salat**

saisonal zubereitet mit Hausdressing

CHF 10.50

### **Ziegenkäse-Tartelette**

mit Apfel-Ingwer-Chutney & kleinem Blattsalat

CHF 14.00

### **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 Wintergemüse

CHF 9.00

zusätzlich mit Sherry

CHF 10.00

### **Gratinierte Zwiebelsuppe**

CHF 9.00

### **Topinambursuppe**

mit gerösteten Haselnüssen und Topinamburchips

CHF 10.00

## Hauptgänge

### **Cordon bleu vom Schwein**

mit Pommes Frites und buntem Marktgemüse CHF 32.00

### **Schweinsbratwurst**

mit Zwiebelsauce und Rösti CHF 22.00

### **Rindsentrecôte mit Kräuterbutter**

Dauphin-Kartoffeln und buntem Marktgemüse CHF 42.00

### **Geschnetzelte Kalbsleber**

mit Schalotten und Salbei  
Rösti und buntem Marktgemüse CHF 34.00

### **Poulet-Saltimbocca mit Marsalajus**

Kartoffel-Gnocchi und Wintergemüse CHF 26.00

### **Duett vom Kalb** (Filet und Kalbskopfbacke)

mit cremiger Polenta und Wintergemüse CHF 42.00

### **Entlebucher Kirschlachs mit Speckschaum**

Kartoffelstock und geschmorten Randen CHF 38.00

### **Alle Hauptgänge sind auch als Fitnesssteller erhältlich**

Vegetarisch:

### **Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi**

mit Ofenkürbis und leichter Gorgonzolasauce CHF 24.00

### **Geschmorte Randen**

mit zweierlei Polenta und Kardamon-Ingwerschaum CHF 22.00

## **Desserts**

### **Bayrische Creme**

mit Orangen und Mandelgebäck

CHF 10.50

### **Geeister Cappuccino**

mit Apfelkompott und Amarettorahm

CHF 11.50

### **Kaiserschmarrn**

mit Apfelkompott und Vanilleglace

CHF 12.00

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Orangenfilets und Sauerrahm-Meringueparfait

CHF 10.00

### **Crème Brûlée**

garniert mit saisonalen Früchten

CHF 8.00