

saisonal regional frisch

Geniesse den Tag und gönn dir was Gutes.

Mittagskarte

Bei allen Gerichten inbegriffen

**Karottelcrèmesuppe, bunter Saisonsalat oder Hauspastete mit
Cumberlandsauce und Selleriesalat**

Tagesmenu Fr. 24.50

Kalbshaxe an Kräuterjus, buntes Gemüse, Kartoffelgratin

Vegetarisch Fr. 29.50

Blätterteigpastetli gefüllt mit Eierschwämmli, dazu buntes Gemüse vom

Marktfisch Fr. 28.50

Pangasiusfilet an Weisseinsauce, Zucchetti und Tomtli, Salzkartoffeln

Salat Ried Fr. 27.50

Pouletbruststreifen auf buntem Salat
mit gehobeltem Parmesan, Ei an pikantem Senf Dressing

Aktuell Fr. 33.50

Schweinsfilets an Eierschwämmli-sauce, buntes Gemüse, Kartoffelkroketten

Tagesdessert Fr. 7.50

Frische Beeren mit Vanilleglacé

Vorspeisen

Bunt Gemischter Salat mit Bauernhofei Fr. 11.00

Hausgemachtes Lachsforellentatar 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. 14.50



Fleisch

Spaghetti «Carbonara» nach Hausart Fr. 26.50
mit Rahm, Schinken, Speck und Ei

Kalbsleberli in Butter gebraten mit Kräutern Fr. 37.50
Butterrösti

Schweins Cordon bleu, Saisongemüse, Pommes frites Fr. 39.00

Rindsfiletsteak Lady Style Fr. 52.50
grilliert, an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Rindsfiletgulasch Stroganoff, Basmatireis Fr. 45.00

Fische

Frutiger Eglifilets gebacken, Tatarsauce, Kräuterkartoffeln Fr. 37.50

Frutiger Eglifilets gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln Fr. 37.50

Gotthard Zanderfilets gebraten nach Indischer Art Fr. 39.50
an pikanter Madrascurry mit gerösteten Mandeln, Basmatireis

Riesencrevetten an Fr. 39.00
mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Rahm, Basmatireis

Vegan / Vegetarisch

Soja-Weizen-Burger an gelbem Kokosnuss – Thaicurry Fr. 28.50
Gemüsebouquet und Basmatireis

Kunterbunt's

Schwyzter Tatar, eine Komposition aus unserem Kanton Fr. 39.00
Beeftatar 80 g, Lachsforellenfilet Tatar 80 g
mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Beefsteak Tatar 150 g Hausart, Fr. 33.50 oder 220 g Fr. 39.50
mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Eglifilets aus Frutigen gebacken, Tatarsauce, dazu bunter Salat Fr. 37.50

Pouletbrustchnusperli mit Barbequesauce, dazu bunter Salat Fr. 26.50

Hausgemachter Siedfleischsalat garniert Fr. 25.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne. Änderungen der Gerichte können zu einem Aufpreis führen.
* Riesencrevetten = Vietnam * Cocktailcrevetten = Norwegen * Rind = Schweiz, Südamerika * Poulet = Schweiz, EU * Lamm, St Petersfilet = Neuseeland