

Suppen

Bouillon mit Gemüse-Julienne und Beibrot consommé avec julienne de légumes/ clear soup with vegetable julienne	Fr.	8.50
Tomaten-Auberginencrèmesuppe mit Schnittlauchöl und Rahm crème de tomates et aubergines / tomato and aubergine cream soup	Fr.	11.50

Salate

Grüner Salat salade verte / green salad	Fr.	8.50
Gemischter Salat salade mêlée / mixed salad	Fr.	9.80
Rischlialat grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen, Brotcroûtons und Reibkäse salade verte avec du lard et fromage râpé/ green salad with bacon and grated cheese	Fr.	9.80

Vorspeisen

Beefsteak Tatar	Fr.	24.50	Fr. 31.00
Kurz angebratenes Lachstatar an Safransauce mit kleinem Salatstrauss Tartare de saumon poêlé à la sauce safran avec une petite salade Seared salmon tartare with saffron sauce with a small salad	Fr.	24.50	
Bunter Salat mit drei gebratenen Riesencrevetten und Tomaten-Basilikum-Coulis Salade verte avec trois crevettes frites et coulis tomate-basilic Green salad with three fried prawns, and tomato-basil coulis	Fr.	16.00	
Ziegenkäse aus der UBE, karamellisiert im Salatnest mit Walnüssen, Feigen und Honig Fromage de chèvre caramélisé/ caramelized goat cheese	Fr.	17.00	

Hauptgänge

Schwein

Schweinscordon-bleu, Pommes und Gemüse Fr. 34.00
cordon-bleu, frites et des legumes
pork escalope with ham and cheese, French fries, vegetable

Schweinschnitzel Champignonrahmsauce, Teigwaren und Gemüse Fr. 30.00
escalope de porc à la crème, nouilles au beurre, légumes,
pork escalope with cream sauce, noodles with butter, vegetable

Schweinssteak "Schratten" tranchiert, auf Waldpilzen angerichtet Fr. 34.00
mit Rösti-Galetten und Gemüse
steak de porc aux champignons, galettes de pommes de terre, légumes
pork steak, with mushrooms, potato galettes, vegetable

Schweinsfilet im Speckmantel auf Portweinsauce Fr. 38.00
mit Risotto und Gemüse serviert
Filet de porc au lard, avec risotto et des légumes
Pork fillet wrapped in bacon, avec risotto, vegetable

Kalb

Kalbpaillard mit Kräuterbutter Fr. 37.00
Pommes frites und Gemüse
Paillard de veau, frites, des légumes, veal paillard, French fries, vegetable

Kalbsleber geschnetzelt mit Rösti Fr. 34.00
Emincé de foie de veau au calvados / Slice calf's liver with calvados sauce

(nicht immer erhältlich, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen)

Hauptgänge

Rind

Rindsentrecôte Kräuterbutter mit Pommes frites und Gemüse Fr. 39.50
Entrecôte, beurre aux fines herbes, frites, des légumes,
entrecôte, herb butter, French fries, vegetable

Geflügel

Pouletsaltimbocca mit Tomatenrisotto und Gemüse Fr. 32.00
Saltimbocca au poulet avec risotto aux tomates / Chicken Saltimbocca with tomato risotto

Lamm und Kaninchen

Duett vom Lammfilet und Kaninchenrückenfilet im Rohspeckmantel Fr. 35.00
mit Marsala-Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Gemüse
Duo de filet d'agneau et filet de lapin au bacon cru, pommes de terre rôties et des légumes
Duet of lamb fillet and rabbit fillet in raw bacon, with fried potatoes and vegetables

Fisch

Flühli-Forellenfilet gebraten "Luzerner-Art" Fr. 34.00
Salzkartoffeln und Gemüse
Filet de truite, pommes de terre nature, des légumes
Trout fillets, boiled potatoes, vegetable

Zander-Cordon-bleu gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs Fr. 35.00
an Safran-Vanilleschaum serviert mit Salzkartoffeln und Spinat
Cordon bleu de filet de sandre au fromage à la crème et saumon fumé, pommes nature /
fillets of perch /boiled potatoes
Pikeperch fillet cordon-bleu with cream cheese and smoked salmon

Hauptgänge

ab 18.00 Uhr

(ab zwei Personen, in 2 Gängen serviert)

Entrecôte double mit Sauce béarnaise Entrecôte double à la sauce béarnaise, Entrecote double with béarnaise sauce	pro Person	Fr. 49.50
---	------------	-----------

1. Gang Reis und Gemüse garnitur
2. Gang Croquetten und Gemüse garnitur

Vegetarisch

Früchtecurry im Reisring angerichtet curry aux fruits dans turban de riz / fruit curry, rice ring	Fr. 24.00
--	-----------

Gemüseteller mit Salzkartoffeln assiette de légumes/ vegetable on plate	Fr. 26.00
--	-----------

Mediterrane Spaghetti mit Paprika, Zucchini, Oliven, Rucola, Tomaten und Belper Knolle	Fr. 22.00
---	-----------

Risotto mit Mischpilzen und Belper Knolle Risotto aux champignons mélangés / Risotto with mixed mushrooms	Fr. 23.00
--	-----------

Fitness- und Wellnesscke.....

Schwändeliflüh	Kalbsschnitzel	Fr. 35.00
Rothorn	Entrecôte	Fr. 36.00
Nesslestock	Pouletbrust	Fr. 26.00
Tannhorn	Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 27.00
Schibegütsch	Frühlingsrolle vegetarisch	Fr. 24.00

mit gemischtem Salat

Wir erlauben uns, für Stilles Wasser

pro DL Fr. 0.50

als Dienstleistung zu berechnen

Gerne nehmen wir als Zahlungsmittel

BARGELD, EC-DIRECT (Maestro) oder POST-CARD an.

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH