

Suppen

Bouillon mit Gemüse-Julienne und Beibrot consommé avec julienne de légumes/ clear soup with vegetable julienne	Fr.	9.00
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.	8.80
Gemischter Salat salade mêlée / mixed salad	Fr.	9.80
Rischlissalat Grüner Salat mit gebratenen Speckstreifen, Brotcroûtons und Reibkäse salade verte avec du lard et fromage râpé/ green salad with bacon and grated cheese	Fr.	11.80
Nüsslissalat mit gehacktem Ei Laitue aux noix avec oeuf/Nut lettuce with egg	Fr.	11.80

Vorspeisen

Beefsteak Tatar	Fr.	25.00	Fr. 32.00
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.	25.00	
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.	18.00	
Ziegenkäse aus der UBE, karamellisiert im Salatnest mit Walnüssen Feigen und Honig Fromage de chèvre caramélisé/ caramelized goat cheese	Fr.	17.00	

Hauptgänge

Schwein

Schweinssteak "Schratten" tranchiert, auf Waldpilzen angerichtet
mit Rösti-Galetten und Gemüse

steak de porc aux champignons, galettes de pommes de terre, légumes
pork steak, with mushrooms, potato galettes, vegetable

Fr. 36.00

Schweinsfilet im Speckmantel auf Portweinsauce
angerichtet mit Risotto und Gemüse serviert

Filet de porc au lard, riz sec, légumes

Pork fillet wrapped in bacon, dry rice, vegetable

Fr. 39.00

Kalb

Kalbpaillard mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse

Paillard de veau, frites, des légumes, veal paillard, French fries, vegetable

Fr. 38.00

Kalbssteak mit Morchelsauce

Risotto und Gemüsebouquet

Steak de veau, Sauce aux morilles / veal Steak, Morel sauce

Fr. 50.00

Kalbsleber geschnetzelt mit Rösti

Emincé de foie de veau au calvados / Slice calf's liver with calvados sauce

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

Fr. 35.00

Hauptgänge

Geflügel

Pouletsaltimbocca mit Tomatenrisotto und Gemüse Fr. 33.00
Saltimbocca au poulet avec risotto aux tomates / Chicken Saltimbocca with tomato risotto

Lamm und Kaninchen

Duett vom Lammfilet und Kaninchenrückenfilet im Rohspeckmantel Fr. 37.00
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. 35.00
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. 38.00
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

Rind

Rindsentrecôte Kräuterbutter mit Pommes frites und Gemüse Fr. 41.00
 Entrecôte, beurre aux fines herbes, frites, des légumes,
 entrecôte, herb butter, French fries, vegetable

Rindsfilet mit Sauce béarnaise Fr. 51.00
 Panierte Croquettes und Gemüse
 filet de bœuf, riz sec, légumes / beef fillet, dry rice, vegetable

ab 18.00 Uhr

(ab zwei Personen, in 2 Gängen serviert)

Entrecôte double mit Sauce béarnaise Fr. 51.00
 1. Gang Reis und Gemüse garnitur
 2. Gang Croquettes und Gemüse garnitur

entrecôte double, sauce béarnaise, croquettes et du riz sec, légumes,
 double sirloin steak, bearnaise sauce, croquettes and dry rice, vegetable

Chateaubriand mit Sauce béarnaise Fr. 56.00
 1. Gang Reis und Gemüse garnitur
 2. Gang Croquettes und Gemüse garnitur

chateaubriand, sauce béarnaise, croquettes et du riz sec, légumes,
 chateaubriand (double fillet steak), bearnaise sauce, croquettes and dry rice, vegetable

Vegetarisch

Früchtecurry im Reisring angerichtet Fr. 26.00
 curry aux fruits dans turban de riz / fruit curry, rice ring

Gemüseteller mit Salzkartoffeln Fr. 27.00
 assiette de légumes/ vegetable on plate

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

Risotto mit Mischpilzen und Belper Knolle Fr. 23.00

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