

Zum Anfangen

Carpaccio von Mostbröckli

mit Hartkäse und Olivenöl serviert CHF 12.50

Crevetten - Cocktail

mit Toast und Butter CHF 14.50

Tagessuppe CHF 5.50

" es hät solangs hät "

Rindsbouillon

Frittaten (Flädli) CHF 8.50 oder Leberknödel CHF 9.50

Kürbiscremesuppe

mit Rahmhaube und Kernen CHF 9.80



Currysuppe

fruchtig, pikant mit Rahmhaube CHF 10.50

Tagessalat CHF 5.50

grüner Salat CHF 8.80



bunter Mischsalat CHF 9.80

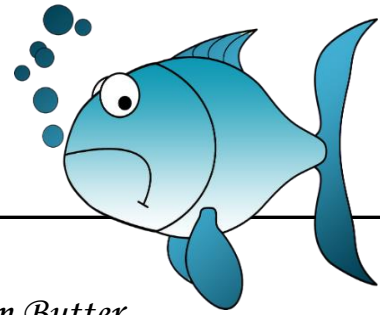
Krautsalat

Weisskabisssalat lauwarm CHF 9.50

Randensalat mit Kren

Randensalat mit Meerrettich auf Blattsalat CHF 7.50

Aus dem Wasser



Walensee Felchenfilet gebraten (nach Fang)

Kapern und Tomatenwürfel in Olivenöl **oder** Mandeln im Butter
Trockenreis **oder** Salzkartoffeln, CHF 32.50

Fischchnusperli Zander

Trockenreis, Salzkartoffeln, Pommes frites **oder** Salat
Sauce Tartar CHF 26.50



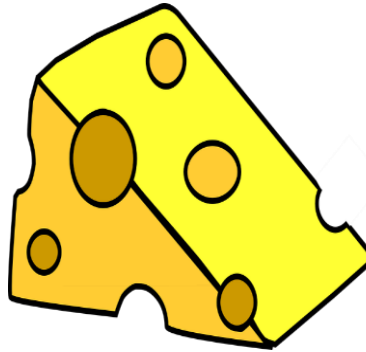
Crevetten Thai

Crevetten an roter Thaicurrysauce
mit Gemüse im Reisring serviert CHF 29.50

Fleischlos

Käsekuchen

mit Blattsalat CHF 19.50



Käsespätzli

mit Knusperzwiebeln und Apfelmus CHF 19.50



" Ziger - Rösti"

mit Ziger und Käse überbacken, Apfelmus CHF 22.50

bunter Salatteller

mit Kernen CHF 18.50

die Klassiker

Hackbraten " Fanki "

an Rotweinrahmsauce

hausgemachte Spätzli *oder* Pommes CHF 26.50

Osso Buco

geschmorte Kalbshaxe

hausgemachte Spätzli CHF 32.50

Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Raclettekäse

Pommes frites CHF 32.50

Kutteln an Tomatensauce

oder an Weissweinsrahmsauce

mit Salzkartoffeln CHF 24.50

Entrecôte gebraten

an Cafe de Paris Sauce

Pommes frites CHF 34.50



© Can Stock Photo

panierte Schweinsschnitzel

pommes frites *oder* Salat CHF 23.50

Rotes Thai-Curry mit Poulet und Gemüse

im Reising serviert CHF 25.50

Kärntner-Braten

saftiger Schweinshals auf Dörrzwetschgen

hausgemachte Spätzli *oder* Pommes CHF 25.50

Kalbsrahmgulasch "Sissi"

Kalbfleisch an Paprikarahmsauce

hausgemachte Spätzli CHF 29.50



Tagesgemüse CHF 5.--

"Lieber Gast"

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Vom Chef empfohlene Saisongerichte

Hirsch - Pfeffer

an würziger Wildsauce

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

Apfel mit Preiselbeeren, Birne

und Marroni CHF 27.50



Gams - Pfeffer

an würziger Wildsauce

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

Apfel mit Preiselbeeren, Birne

und Marroni CHF 35.50



Rehschnitzel

rosa gebraten, Wildrahmsauce

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

Apfel mit Preiselbeeren, Birne

und Marroni CHF 41.50



Hirsch-Entrecôte

rosa gebraten, an Ginwildrahmsauce

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

Apfel mit Preiselbeeren, Birne

und Marroni CHF 39.50

Vegi-Wildteller

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

Apfel mit Preiselbeeren, Birne, Marroni

Wildrahmsauce Fr. 25.50

