

# Senioren-Menü

«Vitamine für's Fitbleiben»

Kleines Schüsseli gemischter Salat an Hausdressing  
oder ein Teller von unserer Tagessuppe



«Evergreen»

Ein Schweinsrahmschnitzeli (90g) an Rahmsauce  
mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse



«Goldrichtig»

Mini-Cafeglase im Cheliglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 35.00    Hauptgangteller CHF 23.00

## Aperitif-Empfehlung

<b>C</b> hristchindli (Blutorangensirup, Soda, Prosecco, Orange)	CHF 10.80
« <b>K</b> ir <b>R</b> oyal» im Champagnerglas	CHF 12.80
<b>C</b> andy <b>C</b> ane <b>M</b> artini «Grossteiler Art»	CHF 8.90 (alkoholfrei)
<b>S</b> anbitter mit Orangenmost	CHF 8.90 (alkoholfrei)

## Wein-Empfehlung

**C**ubardi **P**rimitivo **S**alento                      2021                      CHF                      7.20                      49.00

Traubensorte: Primitivo

Weingut: Schola Sarmenti Herkunft: Apulien

Weinbeschreibung: Bei der Ernte werden ausschliesslich die besten Trauben gewählt, die in einem Umfeld von Respekt und Liebe zur Natur wachsen durften. Strahlendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Überaus kräftiges und würziges Bouquet mit vielschichtigen Fruchtaromen sowie feinen Anklängen von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee. Am Gaumen ist der Cubardi sehr kräftig, reich an Extraktstoffen, mit weichem Tannin und einem langen, eleganten Finale.

# Menü «Festtags-Stimmung»

Geräuchtes Forellenfilet  
mit Knoblauch-Knusperbrot und Meerrettich-Mayonnaise  
Salatbouquet an Zitronen-Vinaigrette und Trauben



«Kaminfeuer»

Süsskartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip



«Rindsfilet Advent Advent»

Obwaldner Rindsfilet (130g) an Barolo-Rotweinjus  
mit hausgemachten Maiskroketten und Gemüse garnitur



«Zweifarbige Bayrisch Creme»

Schokolade & Vanille mit Apfel-Zimt-Coulis

«Feierlaune» 4 Gänge (ohne Sorbet)

CHF 85



«Kleine Fete» 3 Gänge (VS Forelle, HG, Dessert)

CHF 75

## Vorspeisen




«Schmutzli» Bunte Blattsalate an Zitronendressing  
mit Mandarinen-Schmetterlingen und Erdnüssen

CHF 13.00  



«Chefsalat»  
Bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben

CHF 13.50 





Geräuchtes Forellenfilet  
Mit Knoblauch-Knusperbrot und Meerrettich-Mayonnaise  
Salatbouquet an Zitronen-Vinaigrette und Trauben

CHF 17.00



«Kaminfeuer»  
Süsskartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip

CHF 11.00  

# Hauptgänge



«Beef-Steak-Tatar»	Vorspeise	CHF	22.00
mit Toast und Butter serviert	Hauptgang	CHF	33.00
auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac		CHF	+3.00



«Maria & Josef's Leibspeise»	Hauptgang	CHF	33.00
Schweinssteak vom Nierstück	kleinere Portion	CHF	29.00
an Dörrfeigen-Sauce mit Pommes frites und Gemüse			



«Rindsfilet Advent Advent»	160g	CHF	53.00
Obwaldner Rindsfilet an Barolo-Rotwein-Jus	130g	CHF	48.00
serviert mit Maiskroketten und Gemüse garnitur			



«Weihnachtspäckli»		CHF	45.00
Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit cremigem Brie und Birnenweggenfüllung dazu Kartoffelkroketten und Gemüse			



«SchniPo» Panierte Schweinsschnitzel	Hauptgang	CHF	23.00
vom Nierstück, mit Pommes frites und Zitrone	kleinere Portion	CHF	19.50
auf Wunsch mit Beilagengemüse	plus	CHF	5.00



«Holzerkotelette Heiri» Panierte Schweinskotelette		CHF	31.00
mit Bratensauce und Pommes frites serviert			
auf Wunsch mit Beilagengemüse	plus	CHF	5.00



Gebratene Lachstranche	Hauptgang	CHF	32.00
an Weisswein-Orangensauce	kleinere Portion	CHF	28.00
mit Trockenreis und Gemüse garnitur			



«Linsen-Curry»	Hauptgang	CHF	25.00
Gekochte grüne Linsen mit Gemüse	kleinere Portion	CHF	22.00
Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis			



Hausgemachte Maiskroketten	Hauptgang	CHF	25.00
garniert mit bunten Salaten	kleinere Portion	CHF	22.00

Bei Beilagenänderungen mit Maiskroketten oder Kroketten gibt es einen Aufpreis von CHF 2.00  
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis CHF 2.00