

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-Cafeglace im Cheliglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 38.00 Hauptgangteller CHF 24.00

Aperitif & Weinempfehlung



«Primäli» (Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Prosecco, Eis) CHF 11.50



«Apérol Sprizz» (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis) CHF 11.50



«Kir Royal» Cassis Likör mit Prosecco im Champagnerglas CHF 9.80



«Veilchen» (Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Soda, Eis) CHF 8.90 alkoholfrei



Sanbitter mit Orangenmost CHF 8.90 alkoholfrei



Cuvée «Gioia» Rouge AOC 2022 CHF 7.80 1dl 54.00 7dl

Traubensorte: Merlot, Cabernet, Syrah

Weingut: John & Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis

In der Nase dominieren sehr reife rote Beeren (Erdbeere und Kirsche) und würzige Noten (Pfeffer, Süssholz). Der angenehm strukturierte Gaumen mit seinen seidigen Tanninen und seiner schönen Textur strahlt elegante Aromen von Unterholz, Süssholz und Röstaromen aus. Schönes lebhaftes kaminrotes Kleid mit lila Reflexen. Ein harmonischer Wein, der seinem Namen "Freude" voll und ganz gerecht wird. Erleben Sie Schluck für Schluck ein bisschen Freude und geniessen Sie das gemütliche Beisammensein in Harmonie.

Frühlings-Menü

Bärlauch-Hüttenkäse auf Rustico-Brot
mit Salatbouquet an Zitronenvinaigrette



Spargelcremesuppe mit Rahmtupf und Kräuteröl



Obwaldner Rindsfilet (130g) an Sauce «Béarnaise»
mit Frühlingskartoffeln und Gemüse



«Hausgemachtes Beeren-Parfait»
Halbgefrorenes von gemischten Beeren mit Früchtégarnitur und Rahm

4 Gänge Menü Hüttenkäse/Suppe/HG/Dessert	CHF 82.00
Grosser Hauptgang ca. 180g	CHF 59.00
Kleiner Hauptgang ca. 130g	CHF 49.00

Vorspeisen & Suppen & Tatar

Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing	CHF 9.50		
«Chefsalat» Bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben	CHF 13.50		
«Bärlauch-Hüttenkäse auf Rustico-Brot mit Salatbouquet an Zitronenvinaigrette	CHF 13.00		
Tagessuppe	CHF 7.50		
Spargelcremesuppe mit Rahmtupf und Kräuteröl	CHF 10.00		
Beef-Steak-Tatar Klassik oder mit Bärlauch mit Toast und Butter serviert auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	Vorspeise Hauptgang	CHF 23.00/ 24.00 Bärl. CHF 34.00/ 35.00 Bärl. CHF +3.00	

Hauptgänge

	«Holzerkotelette Heiri» Panierte Schweinskotelette mit Bratensauce und Pommes frites serviert***		CHF	31.00	
	«SchniPo» Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück, mit Pommes frites und Zitrone***	Hauptgang kleinere Portion	CHF	23.00 CHF 19.50	
	Kalbs-Cordonbleu «das Klassische» mit Seiler Raclette und Schinken gefüllt, serviert mit Pommes frites		CHF	44.00	
	***auf Wunsch mit Beilagengemüse	plus	CHF	5.00	
	«Spargel-Cordonbleu» Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Schinken, Raclette und Spargeln, dazu Pommes frites und Gemüse		CHF	37.00	
	«Grossteiler Schwingerteller» Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF	32.00 CHF 28.00	
	Kalbsgeschnetzeltes «Frühlingsart» an Cognac-Rahmsauce mit Spargelstückli dazu Bärlauchspätzli und Gemüsegarnitur	Hauptgang kleinere Portion	CHF	46.00 CHF 41.00	
	Gebratenes Saiblings-Filet auf Spargeln an leichter Pernodsauce dazu Frühlingskartoffeln und farbenfrohes Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF	40.00 CHF 36.00	
	«Poulet-Fitness» Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter, garniert mit bunten Salaten		CHF	29.00	
	Hausgemachte Maiskroketten garniert mit bunten Salaten	Hauptgang kleinere Portion	CHF	26.00 CHF 23.00	
	Portion Spargeln an Butter mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln dazu ein Teller Roh- oder Kochschinken (50g)	Hauptgang kleinere Portion plus	CHF	24.00 CHF 21.00 CHF 6.00	 

Sie essen vegan? Wenden Sie sich bitte an uns – wir empfehlen Ihnen ein Gericht!

Wir geben grossen Einsatz, eine vielseitige Auswahl anzubieten. Unser Küchenteam stimmt die einzelnen Komponenten der Gerichte optimal aufeinander ab und studiert diese ein. Um den Ablauf in unserem kleinen Küchenteam gewährleisten zu können, bitten wir Sie, Umbestellungen möglichst zu vermeiden, bzw. gering zu halten. Vielen Dank!

Beilage-Änderungen mit Bärlauch-Spätzli/Maiskroketten/Kroketten/Gemüsefitness CHF 2.00