

# Schön, dass Sie bei uns sind

Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Das in unserem Hotel und Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

aus der Schweiz	Kalb, Schwein, Geflügel, Wurst- und Fleischwaren, Trockenfleisch, Terrine
Australien	Rindfleisch
Neuseeland/ Australien	Lammfleisch
Schweiz	Geflügel
Schweizer Gewässer	Felchen
Frankreich	Entenleber
Binnenfischerei Estland	Zander
Binnenfischerei Schottland	Lachs
Vietnam	Krevetten

Fleischdeklaration: Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

En Guete wünscht Ihnen

Denise und Freddy Zimmermann-Thali  
und Mitarbeiter

## Geniesser Menü

Weisse Spargeln mit würzigem Rohschinken und Sauce Mousseline  
White asparagus with raw ham and sauce "Mousseline"  
Les asperges blanches avec jambon cru à la sauce "Mousseline"  
oder/ ou / or

Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm und Kartoffelpuffer  
Saumon mariné à la crème de wasabi sur galette de pomme de terre  
Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake  
oder/ ou / or

Poelierte Crevetten auf Guacamole  
Crevettes sur guacamole / Prawns on guacamole  
\*

Zanderfilet auf Blattspinat mit Hollandaiseschaum  
Filet de sandre sur épinards à la sauce hollandaise  
Pike perch on spinach with sauce hollandaise  
\*

Zartes Kalbssteak mit frischen Pilzen  
Steak de veau avec champignons/ Veal steak with mushrooms  
oder/ ou / or

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Frühlingszwiebeln  
Filet de boeuf rôti avec oignon de printemps/ Fillet of beef roasted with spring onions  
oder/ ou / or

Zarte Lammracks gebraten mit Kräutern  
Selle d'agneau rôtie aux herbes/ Roasted lamb ribs with herbs  
Serviert mit

Rosmarinkartoffeln, Gemüse frisch vom Markt und hausgemachten Saucen  
servi avec pommes de terre au romarin, légumes frais du marché et sauces diverses  
served with Rosemary potatoes, fresh vegetables from the market and homemade sauces  
\*

Hausgemachtes Erdbeeren Tiramisu mit marinierten Erdbeeren und Vanille Eis  
Tiramisu aux fraises avec fraises marinées et glace à la vanille  
Strawberry tiramisu with marinated strawberries and vanilla ice cream

\*\*\*

\*

Menu komplett CHF 84.- / Menu ohne Fisch CHF 74.-

Menü ohne Dessert CHF 5.00 Gutschrift.

Menü Änderungen werden mit CHF 5.00 berechnet.

## Geniessen mit Leichtigkeit

Poelierte Crevetten auf Guacamole  
Crevettes sur guacamole  
Prawns on guacamole  
\*

Kresse Suppe aufgeschäumt und Käseknusperstange  
Crème de cressons avec feuilleté au fromage  
Cream of cress with cheesy puff pastries  
\*

Felchenfilet gebraten „Luzerner Art“  
Filet de fera à la mode Lucerne  
Filet of whitefish roasted "Lucerne style"  
oder/ou/or

Zartes Kalbspaillard an Zitronensauce  
Paillard de veau/ Veal paillard

Dazu servieren wir Ihnen  
Reis  
und Spargeln  
servi avec riz et asperges  
served with rice and aspargus  
\*

Joghurt Schaum mit marinierten Erdbeeren  
Mousse de yaourt avec fraises  
Yoghurt mousse with strawberries  
\*\*\*  
\*

4-Gang Menu CHF 78.- / 3-Gang Menu CHF 68.-

Menü ohne Dessert CHF 5.00 Gutschrift.  
Menü Änderungen werden mit 5.00 berechnet.

## Etwas zum Voraus

<b>Knackiger Blattsalat</b>	<b>10</b>
Salade verte / Green salad	
<b>Weisses und grünes Spargel Carpaccio mit Sbrinz</b>	<b>17</b>
Carpaccio d'asperges blanches et vertes au Sbrinz white and green asparagus Carpaccio with Sbrinz	
<b>Weisse Spargeln mit würzigem Rohschinken</b>	<b>17</b>
Asperges blanches au jambon cru épicié / white asparagus with raw ham	
<b>Ziegenkäse auf Frühlingssalat und Honig- Senf Dressing</b>	<b>18</b>
Fromage de chèvre sur salade de ressort à la sauce de miel et moutarde Goat Cheese with spring salad with dressing of honey and mustard	
<b>Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm auf Kartoffelpuffer</b>	<b>22</b>
Saumon mariné à la crème de wasabi sur galette de pomme de terre Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake	
<b>Krevetten im knusprigen Tempurateig auf Spargelsalat und Kräutervinaigrette</b>	<b>22</b>
Crevettes sur salade d'asperges et vinaigrette aux fines herbes Prawns on asparagus salad and herb vinaigrette	
<b>Frische Entenleber gebraten auf Blattspinat mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln</b>	<b>24</b>
Foie gras de canard frais frit, feuilles d'épinards Fresh fried duck liver on spinach	

## Aus dem Suppen Topf

<b>Hausgemachte Spargelsuppe mit Rahmhaube und Spargelstückchen</b>	<b>12</b>
Soupe d'asperges maison avec dessus crémeux et morceaux d'asperges Homemade asparagus soup with creamy top and asparagus pieces	
<b>Kresse Suppe aufgeschäumt und Käseknusperstange</b>	<b>12</b>
Crème de cressons avec feuilleté au fromage/ Cream of cress with cheesy puff pastries	
<b>Kartoffel-Chili-Rahmsuppe mit Brotwürfeli &amp; Riesencrevetten</b>	<b>15</b>
Potage Parmentier au piment avec crevettes géantes Potato-chili cream soup with king prawns	

## Aus dem See und Meer

<b>Felchenfilet gebraten „Luzerner Art“ mit weissen Spargeln</b>	Vorspeise	22
Filet de fera à la mode Lucerne aux asperges blanches	½ Hauptgang	32
Filet of whitefish roasted "Lucerne style" with white asparagus	Hauptgang	42
<b>Goldgelb gebratenes Zanderfilet mit weissen Spargeln</b>	Vorspeise	22
filet de sandre frit aux asperges blanches et sauce hollandaise	½ Hauptgang	32
fried pike-perch fillet with white asparagus and hollandaise sauce	Hauptgang	42
<b>Kross gebratene Riesencrevetten auf Champagner Risotto</b>	Vorspeise	22
Crevettes géantes rôties avec risotto au Champagne	Hauptgang	40
Crispy fried king prawns on Champagne risotto		

## Gluscht auf Fleisch

	100 g	150 g
<b>Kalbs- Wienerschnitzel knusprig gebraten</b> Escalope de veau viennoise (escalope de veau panée) Escalope "Vienna style" (breadcrumbed veal escalope)	37	43
<b>Kalbsleberli „Grossmutter Art“</b> Emincé de foie de veau à la "Grand-mère" / Calf's liver "Grandmother Style"	35	40
<b>Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli</b> Boulettes de veau à la mode Freddy Mascarpone veal meatballs „Freddy“	35	40
<b>Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern</b> Carré d'agneau aux fines herbes / Lamb rack with herbs	39	44
<b>Zartes Kalbssteak mit frischen Pilzen</b> Steak de veau tendre aux champignons frais Tender veal steak with fresh mushrooms	46	52
<b>Zartes Rindsfilet mit Frühlingszwiebeln</b> Filet de bœuf à la mode Friedheim / Beef fillet "Friedheim Style"	46	53
<b>Gebratene Poulet Streifen an Senf-Kräuter Sauce</b> Goujons de poulet à la sauce aux herbes et moutarde Strips of chicken breast on a mustard sauce with herbs	35	40

## Frühlingszeit ist Spargelzeit, geniessen Sie unsere Hauptgänge mit Weissen EU-Spargeln!

Le printemps est le temps des asperges, savourez nos plats principaux avec les asperges blanches / Spring time is asparagus time, enjoy our main courses with White Asparagus



Alle Hauptgerichte werden mit Tagesgemüse sowie Pommes frites, Rösti, Frühlingskartoffeln, Salzkartoffeln, Nudeln, Champagner Risotto oder Reis serviert.

Les plats principaux sont accompagnés avec légumes aussi en plus de pommes frits, Rösti, pommes de terre de printemps, pommes de terre nature, risotto au Champagne, nouilles ou riz.

The main courses are served with vegetables as well French fries, Rösti, spring potatoes, boiled potatoes, champagne risotto, noodles or rice.

Die Hauptgerichte können auch für Kinder bis 12 Jahre als Kinderteller bestellt werden. Wir verrechnen dafür den halben Preis.

## Meine Gemüse Küche

<b>Gluschtiger Gemüseteller</b> 	29
Assiette de légumes Assorted vegetables	
<b>Blätterteig-Kissen mit Gemüse-Pilzfüllung an Paprikarahmsauce</b>	29
Vol-au-vent farci de champignons de paris et légumes à la sauce au paprika Vol-au-vent stuffed with mushrooms and vegetables in a creamy sauce	
<b>Reis Ring mit Curry Gemüse</b> 	29
Riz aux légumes à la sauce au curry Rice with vegetables in a curry sauce	
<b>Teigwaren mit Spargelragout</b>	29
Pâtes au ragoût d'asperges Pasta with a ragout of asparagus	
<b>Weisse EU-Spargeln, dazu servieren wir Sauce Hollandaise</b>	kleine Portion 24 grosse Portion 32
Asperges blanches de l'UE / White EU asparagus	
<b>Frühlingskartoffeln</b>	5
pommes de terre de printemps / spring potatoes	
<b>50 Gramm würziger Rohschinken</b>	10
50 grammes de jambon cru / 50 grams raw ham	
<b>Hits für Kids</b> (bis 12 Jahre)	
<b>Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse</b>	16
Filet de sandre aux légumes Fillet of pikeperch with vegetables	
<b>Kalbsschnitzel Wiener Art mit Gemüse</b>	16
Escalope de veau viennoise aux légumes Veal escalope "Vienna Style" with vegetables	
<b>Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse</b>	16
Escalope de veau à la crème aux légumes Veal escalope with creamy sauce and vegetables	
<b>Spaghetti "Napoli" oder "Bolognese"</b>	12
Spaghetti à la sauce de tomates ou bolognaise Spaghetti with tomato sauce or "Bolognese"	
<b>Portion Pommes frites</b>	10
Frites/ French fries	

Preise sind in CHF inkl. 7,7 % MwSt

