

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

Frühlings Salat mit Speck, Ei und Brot Pommes
Salade printanière avec lard, oeuf et bâtonnets de pain
Spring salad with bacon, egg and breadsticks
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 und Brotchips
Crevettes sur guacamole et pain grillé / Prawns on guacamole and bread chips
*

Zanderfilet auf grünem Spargelragout mit Hollandaiseschaum
Filet de sandre sur ragoût d'asperges vertes à la sauce hollandaise
Pike perch on ragout of green asparagus with sauce hollandaise
*

Zartes Kalbssteak mit Kräuterseitling
Steak de veau aux pleurotes/ Veal steak with oyster mushrooms
oder/ ou / or

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Frühlingszwiebeln
Filet de boeuf rôti avec oignon de printemps/ Filet 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

Frühlingskartoffeln, Gemüse frisch vom Markt und hausgemachten Saucen
servi avec pommes de terre de printemps, légumes frais du marché et sauces diverses
served with spring 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 Änderungen werden mit 5.00 berechnet.

Geniessen mit Leichtigkeit

Poelierte Crevetten auf Guacamole und Brotchips
Crevettes sur guacamole avec pain grille
Prawns on guacamole and bread chips

*

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 meunière 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 grüne Spargeln

servi avec riz et asperges vertes

served with rice and green aspargus

*

Jogurt Schaum mit marinierten Erdbeeren

Mousse de yaourt avec fraises

Yoghurt mousse with strawberries

*

4-Gang Menu CHF 78.- / 3-Gang Menu CHF 68.-
Menü Änderungen werden mit 5.00 berechnet.

Etwas zum Voraus

Knackiger Blattsalat Salade verte / Green salad	10
Ziegenkäse auf Frühlingsalat und Honig- Senf Dressing 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	18
Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm auf Kartoffelpuffer Saumon mariné à la crème de wasabi sur galette de pomme de terre Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake	22
Frische Entenleber gebraten auf grünem Spargel mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln Foie de canard frais sur asperges vertes à la confiture d'échalotes et pommes caramélisées Fresh roasted duck liver on green asparagus with shallots jam and caramelized apples	24

Aus dem Suppen Topf

Kresse Suppe aufgeschäumt und Käseknusperstange Crème de cressons avec feuilleté au fromage/ Cream of cress with cheesy puff pastries	12
Französische Zwiebelsuppe mit Käse Toast Soupe à l'oignon à la française avec toast gratiné/ French onion soup gratinated	12
Kartoffel-Chili-Rahmsuppe mit Brotwürfeli & Riesencrevetten Potage Parmentier au piment avec crevettes géantes Potato-chili cream soup with king prawns	15

Aus dem See und Meer

Zanderfilet auf Spinat und Hollandaiseschaum Filets de sandre sur épinards à la crème à la sauce hollandaise Pike-perch fillet on creamy spinach and sauce hollandaise	Vorspeise 1/2 Hauptgang Hauptgang	20 30 40
Kross gebratene Riesencrevetten auf Tomaten Nudeln Crevettes géantes grillées sur les pâtes aux tomates Grilled king prawns served with tomato pasta	Vorspeise Hauptgang	22 40
Felchenfilet gebraten „Luzerner Art“ Filet de fera à la mode Lucerne Filet of whitefish roasted "Lucerne style"	Hauptgang	42

„s'hed solangs hed“

Gluscht auf Fleisch

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



Alle Hauptgerichte werden mit Tagesgemüse sowie Pommes frites, Rösti, Frühlingskartoffeln, Salzkartoffeln, Nudeln 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, nouilles ou riz.

The main courses are served with vegetables as well French fries, Rösti, spring potatoes, boiled potatoes, 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

Gluschtiger Gemüseteller 	29
Assiette de légumes Assorted vegetables	
Blätterteig-Kissen mit Gemüse-Pilzfüllung an Paprikarahmsauce	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	
Reis Ring mit Curry Gemüse 	29
Riz aux légumes à la sauce au curry Rice with vegetables in a curry sauce	
Teigwaren mit grünem Spargelragout	29
Pâtes au ragoût d'asperges vertes Pasta with a ragout of green asparagus	
Hits für Kids (bis 12 Jahre)	
Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse	16
Filet de sandre aux légumes Fillet of pikeperch with vegetables	
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Gemüse	16
Escalope de veau viennoise aux légumes Veal escalope "Vienna Style" with vegetables	
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse	16
Escalope de veau à la crème aux légumes Veal escalope with creamy sauce and vegetables	
Spaghetti "Napoli" oder "Bolognese"	12
Spaghetti à la sauce de tomates ou bolognaise Spaghetti with tomato sauce or "Bolognese"	
Portion Pommes frites	10
Frites/ French fries	