

## **Vorspeisen**

<b>Grüner Salat</b>	<b>10.50</b>
<b>Gemischter Salat</b> <i>Unsere hausgemachten Salatsaucen sind: italienisch, französisch und thousand Island</i> <i>Oder Sie machen Ihre Sauce selber am Tisch mit feinem Essig und Öl vom Fass</i>	<b>12.50</b>
<b>Bunter Wintersalat mit gebackenen Käsekugeln</b>	<b>16.50</b>
<b>Geräucherter Swiss Alpine Lachs mit Honig-Dillsauce und Toast</b>	<b>21.50</b>
<b>Gebratene Entenlebertranche auf Birnenbrot mit kleiner Salatgarnitur</b>	<b>28.50</b>
<b>Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter</b>	<b>8.00</b>
<b>Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter</b>	<b>19.50/32.50</b>

## **Suppen**

<b>Rindskraftbrühe mit Flädli</b>	<b>13.50</b>
<b>Prosecco-Sauerkrautsüppchen mit Wildschweinschinken-Streifen</b>	<b>14.50</b>
<b>Pastinaken-Cremesüppi mit geräuchtem Lachsspiessli</b>	<b>16.50</b>

## **Hauptgerichte**

<b>Rindsfilet vom Grill</b>	
<b>Asiatisch gewürzte Nüdeli mit Gemüse</b>	<b>52.50</b>
<b>Mit gebratener Entenleber + Fr. 8.00</b>	
<b>Original österreichischer Tafelspitz</b>	
<b>Apfelmeerrrettich</b>	
<b>Bratkartoffeln und Cremespinat</b>	<b>35.50</b>
<b>Rindsschmorbraten an Rotweinsauce</b>	
<b>Butterspätzli</b>	
<b>Gemüse garnitur</b>	<b>36.50</b>
<b>Kalbssteak vom Grill</b>	
<b>Pilzrahmsauce</b>	
<b>Butternüdeli</b>	
<b>Gemüse garnitur</b>	<b>49.50</b>
<b>Schweinsfilet vom Grill</b>	
<b>Senfrahmsauce</b>	
<b>Weissweinrisotto</b>	
<b>Gemüse garnitur</b>	<b>38.50</b>
<b>Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli</b>	
<b>und Appenzeller-Käse gefüllt</b>	
<b>Pommes frites und Gemüse</b>	<b>33.50</b>

**Zusätzlich gibt's tägliche Empfehlungen!**

## **Fisch**

**Gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmsauerkraut  
Bratkartoffeln** **39.50**

**Swiss alpine Lachssteak aus Lostallo GR vom Grill  
Bergkräutersauce  
Weissweinsrisotto  
Gemüse garnitur** **39.50**

**Gebratene Riesencrevetten  
an Tomatensauce und Kichererbsen  
mit marokkanischem Cous-Cous** **46.50**

**Weitere frische Fische auf Empfehlung!**

## **Vegetarisch**

**Gemüselasagne mit feiner  
Tomaten-Chilirahmsauce** **28.50**

**Feine knusprige Butterrösti mit Greyerzer überbacken  
serviert mit Pilzragout** **28.50**

## **Für unsere Kleinen**

**Chicken Nuggets mit Pommes frites** **14.50**

**Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites** **16.50**

**Butternüdeli mit Käse** **12.50**

**(zum Dessert gibt's für die Kleinen eine Kugel Glace)**

## **Desserts**

<b>Hausgemachte gebrannte Creme</b>	<b>10.50</b>
<b>Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin</b>	<b>12.50</b>
<b>Grand Cru Schokoladengugelhöpfli serviert mit einer Kugel Vanilleglace</b>	<b>15.50</b>
<b>Dessertüberraschung „Löwen“ (3 verschiedene Desserts)</b>	<b>17.50</b>
<b>Braunes Schokoladenmousse mit Rum parfümiert Sauerkirschenkompott</b>	<b>15.50</b>
<b>Biberfladenparfait mit Holunderkompott</b>	<b>15.50</b>
<b>Trauben-Sorbet mit eingelegten Grappa-Trauben</b>	<b>15.50</b>
<b>Spezielle Käseauswahl mit feinem Birnenbrot</b>	<b>16.50</b>
<b>Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ?</b>	<b>9.80</b> <b>14.50</b>
<b>Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Zimt, Salted Caramel</b>	
<b>Sorbets: Trauben, Zwetschgen, Zitronen pro Kugel</b>	<b>4.00</b>
<b>Portion Rahm</b>	<b>2.00</b>