

Vorspeisen

	Fr.
bunter Frühlingssalat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Consommé mit Gemüse	11.00
Tagessuppe	7.00
Weissweinsuppe mit Bärlauchpesto	12.00
Severin Schwanders Goldpastete mit Cumberlandsauce und Spargelsalat	23.00

Hauptgerichte

Saltinbocca Kalbsschnitzel mit Salbei Rohschinken weisse und grüne, Spargeln an Orangensauce dazu Risotto	37.00
Zanderfilet grilliert an weisse und grüne Spargeln an Orangensauce dazu Risotto	38.00
Pouletbrüstli an Rahmsauce Gemüse garnitur Nudeln	33.00

Vegetarisch

Kichererbsen-Kroketten an Orangensauce mit Kokosraspel weisse und grüne Spargeln	26.00
Reichhaltiger Gemüseteller dazu Risotto	24.00

Betreffend Allergene fragen Sie das Servicepersonal
Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 4.50
Fleisch: Schwein, Kalb, Poulet Schinken,= Schweiz
Entrecôte Region Ganttrisch Schweiz
Preise inkl. MWSt.

Vreneli-Teller	34.00
grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu reichhaltige Gemüsegar nitur	
Simelibärg-Teller	44.00
grilliertes Rinds-Entrecôte an bunter Pfefferkörner-Rahmsauce Gemüsegar nitur und Kartoffelkroketten	
Mühlirad-Teller	36.00
Schweins-Cordonbleu mit Schinken und Käse aus der Region Gantrisch Gemüsegar nitur und Pommes-frites	
Paniertes Schweinsschnitzel	24.00
Pommes-frites	

Kinderteller

Zuschlag für Erwachsene Fr. 4.00

Schnipi	Paniertes Schweinsschnitzel Rüebli und Blumenkohl Pommes-frites	15.50
Rahmli	Kalbsschnitzel „Melba“ mit Rahmsauce und Nudeln	18.00
Knusperli	Pouletknusperli Pommes-frites	13.50
Portion	Pommes-frites klein	8.50 6.50

Betreffend Allergene fragen Sie das Servicepersonal
Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 4.50
Fleisch: Schwein, Kalb, Poulet Schinken,= Schweiz
Entrecôte Region Gantrisch Schweiz
Preise inkl. MWSt.

Dessert

	Fr.
Coupe Caramel Caramelglacé garniert mit feinen hausgemachten Nideltäfel	9.00
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit heisser Schiggisauce	12.00
Klein	10.00
Coupe Röteli Röteliglacé mit marinierten Kirschen und Rötelikör	12.00
Klein	10.00
Eiskaffee	9.50
Meringue	8.50
Klein	6.50
Meringue mit Vanilleglacé	10.50
Klein	8.50
Warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglacé	12.00
Rhabarbermousse mit Erdbeerglacé auf Vanillerahm	15.00

Alle Desserts werden mit Rahm garniert
Preis inkl. MWSt.