

Vorspeisen

Rüebli- Dattelsalat

9.00

Gemischter Salat

14.00

Kopf- und Löwenzahnsalat mit Radieschen
und Sprossen, Kresse Vinaigrette

14.00

Kressecremesuppe

9.00

Vegetarische Gerichte

Paniertes Blumenkohlsteak
mit Chimichurri und Pilzen

19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee

18.00

Hauptgerichte

Backhendl mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat

26.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites

20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süss-
saurer- Sauce und gemischtem Salat

20.00

Dessert

Affogato

Vanilleglace, Espresso und Rahm

9.00

Themengerichte

Innerschweizer Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
mit Paprikasauce und Champignons

Guets vo hie 46.00

kleine Portion 41.00

Geschnetzeltes vom Innerschweizer Kalb,
Rahmsauce mit Baumnüssen und Äpfeln

Guets vo hie 44.00

kleine Portion 39.00

Geschnetzeltes vom Säuli,
Rahmsauce mit Speck und Zwiebeln

Guets vo hie 37.00

kleine Portion 32.00

Vegetarisch

Pilzragout mit frischen Kräutern

32.00

kleine Portion 27.00

Jedes Gericht wird serviert mit:

Knusprige Butter Rösti, grüne und weisse Spargeln