

Speisekarte



Alle Preise in CHF, inkl. 7,7 % MwSt

Zu Beginn empfehlen wir Ihnen

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.00
Kleiner Tomatensalat mit Burrata	15.00

Grosser Saison-Salatteller mit Crevetten	27.50
mit Pouletstreifen	24.00

Zu unseren Salaten wählen Sie die Dressings:
Italien, French oder Balsamico

Wurst-Käsesalat garniert / Pommes	21.50/24.50
Thonsalat einfach/garniert	17.50/22.50

Feines Rindstatar Listrig mit Toast und Butter	21.00/35.00
---	-------------

mit 2cl Spirituosen nach Wahl (Cognac, Calvados, Whisky)	+5.00
--	-------

Unsere Suppen

Tagessuppe	7.50
Tomatensuppe mit Kräutersahne	10.50
Curryschaumsuppe mit Black Tiger Spiessli	13.50

Pasta / Vegetarisch



Gemüseteller mit Spiegelei und Country Cuts	28.50
Röstipastetli mit Gemüsefüllung an einer feinen Kräuterrahmsauce	25.50
Äpler Magronen nach Hausrezept mit Apfelmus	22.50

Aus See und Meer

Riesencrevetten Piri-Piri mit Gemüsereis und Cherrytomaten	34.50
Egliknusperli mit Tartar Sauce und Salat Garnitur	28.00

Schweizer Spezialitäten

Rösti mit Schinken und Spiegelei	23.50
Speckrösti mit Spiegelei	23.50
Listrig Rösti mit Spiegelei, Tomaten, Schinken und Käse überbacke	24.50
Vegi Rösti mit Gemüse	23.50

Schweizer Küche



Original Luzerner Kugelipastetli mit Kalbfleisch 34.00
Pommes Frites und Gemüse

Rindshufstreifen Stroganoff mit Reis 39.50

vom Schwein

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 23.00

Schweinsschnitzel paniert 29.00
Pommes frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen 29.00
Gemüse und Butternudeln

Schweins-Cordon bleu mit Buurehamme, 35.50
Pommes frites und Gemüse

vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 23.00

Kalbs-Cordon bleu mit Buurehamme, 43.50
Pommes frites und Gemüse

Kalbsleberli Listrig 34.50
mit Butter und Kräutern oder mit Zwiebelsauce
dazu Butterösti und Gemüse

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ 40.50
Pommes frites und Gemüse



Steakhouse

Geflügel

Pouletspiess 300g 26.00

Schweizer Schwein

Schweinssteak 250g 26.50

Rind

Entrecôte Angus Beef (AR/UR) 200/300g 32.00/42.50

Filet Angus Beef (AR/UR) 200/300g 36.50/48.50

T-Bone Steak (AR/UR) 400g 49.50

“Schweizer Kalb”

Kotelette 300g 40.50

Kalbspailard mit Gemüse garnitur 200g 42.00

Surf and Turf

Rindsfilet und Riesencrevetten 150g Filet, 100g Crevetten 49.50

Sämtliche Gerichte servieren wir mit

würziger hausgemachte Kräuterbutter
od.-Pfeffersauce
od. Chimichurrisauce

Beilagen zu den Grilladen

Baked Potatoes 6.50
Pommes frites/Country-Cuts 6.50
Rösti 7.00
Gemüse 6.50
Nüdeli/Reis 6.00

Garstufen

Rare blutig
Medium rare halb roh
Medium rosa
Medium well $\frac{3}{4}$ durchgebraten
Well-done durchgebraten

Unsere Rohstoffe



Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität, das Kalb, und Schweinefleisch (CH), Rind (Arg, Aus, Uru, Can), Geflügel (CH), Lammfleisch (NZ, AUS), Fische und Krustentiere, je nach Fang und Verfügbarkeit unserer Lieferanten.

Wild CH oder EU Länder

