

# Speisekarte



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

## Zu Beginn empfehlen wir Ihnen

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Grosser Saison-Salatteller mit Mozzarellini	17.50
mit Pouletstreifen	22.00
mit Riesencrevetten vom Grill	27.00
Zu unseren Salaten wählen Sie die Dressings: Italien, French oder Balsamico	
Wurst-Käsesalat garniert / Pommes	21.50/24.50
Listrig Teller	27.00
Bündnerteller, Bauernschinken und Käse	
Feines Rindstatar Listrig	20.00/35.00
mit Toast und Butter	
mit 2cl Spirituosen nach Wahl (Cognac, Calvados, Whisky)	+5.00

## Unsere Suppen

Tagessuppe	7.50
Tomatensuppe mit Kräutersahne	10.50
Kürbiscremesuppe mit Croutons	11.50
Curryschaumsuppe mit Black Tiger Spiessli	13.50



## Pasta / Vegetarisch

Gemüseteller mit Spiegelei	26.50
Röstipastetli mit Gemüsefüllung an einer feinen Kräuterrahmsauce	24.00
Älpler Magronen nach Hausrezept mit Apfelmus	21.50

## Aus See und Meer

Riesencrevetten Piri-Piri mit Gemüsereis und Cherrytomaten	33.50
Egliknusperli mit Tartar Sauce und Salat Garnitur	27.50

## Schweizer Spezialitäten

Rösti mit Schinken und Spiegelei	22.00
Speckrösti mit Spiegelei	22.00
Listrig Rösti mit Spiegelei, Tomaten, Schinken und Käse überbacke	23.50
Vegi Rösti mit Gemüse	22.00
Obwaldner Käseschnitte	23.50



## Schweizer Küche

Original Luzerner Kugelipastetli mit Kalbfleisch  
Pommes Frites und Gemüse 30.00

Rindshufstreifen Stroganoff mit Gemüsereis 39.50

## vom Schwein

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 22.00

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 22.00

Schweinsschnitzel paniert  
Pommes frites und Gemüse 27.50

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen  
Gemüse und Butternudeln 28.50

Schweins-Cordon bleu mit Buurehamme,  
Pommes frites und Gemüse 34.50

## vom Kalb

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

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

Kalbsschnitzel „Wiener Art“  
Pommes frites und Gemüse 39.50

Züricher Geschnetzeltes  
an Champignonsrahmsauce und Rösti 39.50



# Steakhouse

## Geflügel

Pouletspiess 300g 25.50

## Schweizer Schwein

Kotelette 300g 29.50

Spare Ribs 400g 30.00

## Lamm

Lammrückenfilet (NZL/AUS) 200g/300g 35.50/

Lammspiess 300g 40.50

## Rind

Entrecôte Angus Beef (AR/UR) 200/300g 31.50/42.50

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

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

Rib Eye 200g/300g 35.50/42.50

## “Schweizer Kalb”

Kotelette 300g 40.50

## Rind

Rindspiess 300g 35.50

## Suri and Turf

Rindsfilet und Riesencrevetten 150g Filet, 100g Crevetten 49.50

## Sämtliche Gerichte servieren wir mit

würziger hausgemachte Kräuterbutter

od. Rosa-Pfeffersauce

od. Chimichurrisauce

od. feuriger Chili-Knobli-Mayonnaise

## Beilagen zu den Grilladen

Baked Potatoes 6.00

Pommes frites/Country-Cuts 5.00

Rösti 7.00

Gemüse 6.00

Nüdeli/Reis 5.50

## Garstufen

Rare blutig

Medium rare halb roh

Medium rosa

Medium well  $\frac{3}{4}$  durchgebraten

Well-done durchgebraten



## Fondue Ecke im Kaminzimmer

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)	45.00
Raclette Valaisanne	24.50
Schweizer Käsefondue	26.50
Pilzfondue	29.50
Morchel Fondue	39.50

## 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

