

## ***Salat***

***Saisonaler Blattsalat*** 9.50  
*Spring leaf salad*  
*(French, Italian or Balsamico Dressing)*

***Gemischter Salat*** 12.50  
*Mixed salad*  
*(French, Italian or Balsamico Dressing)*

***Frühlingssalat mit Spargeln, Löwenzahn, Spinat und Rucola*** 14.50  
***an leichtem Balsamico Dressing***  
*Spring salad with asparagus, dandelion leaves, spinach and garden rocket,*  
*with a light balsamico dressing*

## ***Kalte Vorspeisen***

*Vorspeise / Hauptspeise*

***Zwei farbige Frühlings-Terrine*** 14.50 21.50  
***auf Spinat, Spargeln mit Tomatenvinaigrette***  
*Two coloured spring terrine with leaf spinach,*  
*asparagus on tomato vinaigrette*

***Rindscarpaccio mit grilliertem Formaggio*** 18.50 27.00  
***auf Rucolabeet***  
*Beef carpaccio with grilled Formaggio*  
*on a bed of garden rocket*

## ***Warme Vorspeisen***

***Hausgemachte Bärlauchnudeln mit Crevetten*** 18.50 21.50  
***Trockentomaten und Spargeln mit einem Parmesanfächer***  
*Home-made wild garlic noodles with shrimps, dry tomatoes,*  
*asparagus and a parmesan fan*

***Sämiger Spargelrisotto mit Morcheln und Parmesanfächer*** 16.50 19.50  
*Asparagus risotto with morels and parmesan fan*

***Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter Gratinierte ( 6 Stück,)*** 13.50  
*Snails gratinated with herb butter (6 pieces)*

## ***Suppen***

***Tagessuppe*** 7.50  
*Soup of the day*

***Frühlingsschnecken - Suppe mit Käsetoast*** 8.50  
*Green onion soup with cheese toast*

## *Vegetarische Gerichte*

*Röstipfännli mit Tomaten und Käse überbacken* 18.50  
*Roesti potatoes with tomatoes and cheese gratinated*

*Risotto mit Zucchini, Spargeln und Mascarpone  
im Parmesankörbli* 18.50  
*Risotto with zucchini, asparagus and mascarpone  
in parmesan basket*

## *Fischgerichte*

*½ Portion / Portion*

*Saiblingsfilets gebraten auf Spinatbett  
mit Pilzen und Bratkartoffeln* 33.50 38.50  
*Fried red trout fillets with spinach,  
mushrooms and roast potatoes*

*Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce* 24.50 29.50  
*Fish nuggets with boiled potatoes and tartar sauce*

## *Hauptgerichte*

*½ Portion / Portion*

*Gerolltes Kalbsschnitzel mit Bärlauch und Crème fraiche gefüllt  
auf Spargelrisotto* 31.50 38.50  
*Veal escalope with wild garlic and crème fraiche stuffed  
on asparagus risotto*

*Lammfilets mit Bärlauch - Knoblauchjus  
Kartoffelgratin und Saison Gemüse* 29.50 34.50  
*Lamp fillets with wild garlic jus  
with potato gratin and season vegetables*

*Entrecôte mit Bärlauchbutter  
Kartoffel - Croquetten und Marktgemüse* 29.50 34.50  
*Entrecôte with wild garlic butter  
potato croquettes and market vegetables*

## **Klassiker**

½ Portion/ Portion

<b>Spezial Bauernbratwurst (200g)</b> <i>serviert mit Butterrösti oder hausgemachten Pommes Frites</i> <i>Roasted pork sausage farmer's style, served with Rösti or French fries</i>	21.50
<b>Hacktätschli</b> <i>mit Kartoffelstock und Rüeblli</i> <i>Meat Balls with mashed potatoes and carrots</i>	21.50
<b>Luzerner Fritschipastetli</b> <i>serviert mit Blattspinat</i> <i>Puff-pastry patty with small pork and veal stew,</i> <i>field mushrooms, raisins and apple dice in cream sauce, leaf spinach</i>	26.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> <i>serviert mit Butterrösti</i> <i>Sliced veal Zurich style with field mushrooms cream sauce,</i> <i>served with Rösti</i>	28.50 / 35.50
<b>Kalbs Cordon bleu</b> <i>serviert mit hausgemachten Pommes Frites</i> <i>Veal escalope stuffed with ham and cheese, served with</i> <i>home made French fries</i>	31.50 / 39.50
<b>Wienerschnitzel serviert mit hausgemachten Pommes frites</b> <i>Veal escalope Viennese style with home made French fries</i>	29.50 / 36.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern und Butterrösti</b> <i>Sliced calf liver with fresh herbs and Rösti</i>	28.50
<b>Rindstatar (mild, mittel oder scharf)</b> <i>Beef tartar (mild, medium or hot)</i>	18.50 / 28.50

## **Unser Hit**

### **Entrecôte double**



*in zwei Gängen serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur.  
Wahlweise mit Kartoffelgratin, Nudeln, Reis oder  
hausgemachten Pommes Frites.*

*ab 2 Personen / CHF 58.00 pro Person*

## *Desserts*

<i>Erdbeertiramisu mit saisonalen Früchten</i> <i>Strawberry tiramisu with Spring fruit</i>	9.50
<i>Erdbeeren Mariniert in Grand-Marnier</i> <i>Schokoladenchips und Vanilleglacé</i> <i>Strawberries marinated in Grand Marnier,</i> <i>with chocolate chips and vanilla ice-cream</i>	10.50
<i>Rhabarberkompott mit Erdbeerglacé</i> <i>Rhubarb compote with strawberry ice-cream</i>	8.50
<i>Im Rohrzucker caramalisierte Ananas</i> <i>mit Vanilleglacé</i> <i>Caramelized Pineapple</i> <i>with vanilla ice-cream</i>	8.50
<i>Zwei farbiges Toblerone-Mousse mit saisonalen Beeren</i> <i>Two coloured Toblerone mousse with seasonal berries</i>	9.50

