


Menükarte



Kulinarische Leidenschaft geniessen

Vorspeisen

Blattsalat mit Ei, Speck und Brot mit hausgemachter Salatsauce nach Wahl: Französisch oder Italienisch 11.00

 Blattsalat mit Ei, und Brot mit hausgemachter Salatsauce nach Wahl: Französisch oder Italienisch 11.00

 Erbsencremesuppe mit Sauerrahm 10.00

My Fair Lady Hit

Rindsgeschnetzeltes an englischer Senfsauce dazu Kartoffelstock und Marktgemüse 32.00

Hauptgänge

Luzerner Kalbfleisch-Kügeli Pastetli mit Trockenreis und Marktgemüse 28.00

 Vegi Gemüse Pastetli mit Trockenreis 27.00

Schweins Cordon Bleu mit Landrauchsinken, Kottwiler Käse, Ofenkartoffeln und Gemüse 34.00



 Vegi Cordon Bleu im Piadina Teig mit Ratatouille-Käsefüllung 29.50

Rinds Tatar mit ofenfrischem Brot, Butter und Garnitur Klein 75 g 23.00

Gross 150 g 31.00

auch glutenfrei möglich

Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht gegessen hat.

 Vegetarisch  Vegan



Menü

Die Küche empfiehlt:

3-Gang Menü

45.00

Blattsalat mit Ei, Speck und Brot mit hausgemachter Salatsauce nach Wahl: Französisch oder Italienisch

oder

🍄 Erbsencremesuppe mit Sauerrahm

Rindsgeschnetzeltes an englischer Senfsauce dazu Kartoffelstock und Marktgemüse

Lemon Cheese Dessert

Süsser Abschluss

Lemon Cheese Dessert

9.50

Apple Pie (Apfel Streuselkuchen)

9.50

Snacks für den kleinen Hunger

Kleines Plättli

16.00

Jäger-Stumpe, Rohess-Speck, Sbrinzmöckli, Essiggemüse, Butter und ofenfrisches Brot

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln

18.00

🍄 Vegi leicht pikant mit Gemüse und Fetakäse

17.50

🍄 Vegan mit verschiedenem Gemüse

20.00

Deklaration: Wir unterstützen die lokalen Firmen und Bauern und beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz und aus der Region.

Die Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt. Bei Fragen oder Intoleranzen informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage sehr gerne.

