

## Salate

Grüner Salat	8.--	
Gemischter Salat	9.--	
Alpensalat Blattsalat, Alphobelkäse, Bündnerfleisch,	16.50	
Thonsalat garniert	17.50	
Wurstsalat garniert	17.50	
Wurst-Käsesalat garniert	18.50	
Rauchbrettli (Bündnerfleisch Rohschinken, Salami etc.)	19.80	
Beefsteak Tartar Toast und Butter <u>(Tartar siehe Spezialkarte)</u>	20.--	30.--

## Vorspeisen

**Rauchfisch-Variation** 19.50 28.--  
Alpenkräuterlachs auf Salatherzen

**Salatherzen mit Balsamico und Olivenöl** 19.--  
Thunfischcarpaccio

## Warme Vorspeisen

**Spargelravioli mit** 18.50 25.--  
Spargeln und Morcheln

**Spaghetti ab Bärlauchpesto** 17.50 19.50  
Pilzen und Parmesan

**Bärlauch-Pizzokels** mit 17.50 19.50  
Alpkäse und Spargeln

## Suppen

**Spargelcrèmesuppe** 9.50

**Bärlauchcrème** mit frischen Morcheln 12.--

## Fische

**Forellenfilet** Santenbergerart 36.--  
Gebraten an Kräutern und Morcheln  
Neue Kartoffeln

**Zanderrückenfilet** 37.--  
Aus der Pfanne  
Saisonbeilegen

**Frischlachssteak** auf Spargeln sauce hollandaise 38.--  
Neue Kartoffeln

**Zanderknusperli** sauce tartar 26.--  
Kartoffeln

## Frühlingsgerichte

<b>Frische Spargeln</b> : mit Sauce hollandaise	20.--	28.--
<b>Spargeln milanaise</b> mit verlorenem Ei und Parmesan	20.--	28.--
<b>Spargeln italienne</b> mit Frühlingszwiebeln, Kräutern, Tomaten und Parmesan	20.--	28.--
<b>Dazu Parmaschinken oder Rauchlachs</b>		15.50
<b>Kalbssteak</b> Morchelsauce glasiertes Spargelgemüse Croquetten		42.--
<b>Wienerschnitzel</b> Frische Spargeln hollandaise Neue Kartoffeln		38.--

## Hauptgerichte

<b>Lauwarmes Siedfleischcarpaccio</b> An Vinegrette und Bachkresse	20.--	28.--
<b>Schweinsfilet</b> Puschlaverart Bärlauch-Pizzokels		36.--
<b>Entrecôte</b> Cafe de Paris Saisongemüse Beilage nach Wahl		38.--
<b>Köhlersteak</b> (Schweinsstek) Kräuter-Pilze und Raclettekäse Rösti		35.--
<b>Duc Toast</b> Schweinsfiletmedaillon auf Toast mit Madagaskarsauce und Kräuterbutter		22.--
<b>Buurebratwurst</b> Zwiebelsauce mit Rösti		19.--
<b>Schnitzel paniert</b> Pommes frites	<i>Kalb</i> 33.--	<i>Schweins</i> 22.--
<b>Schnitzel Rahmsauce</b> mit Nüdeli	34.--	23.--
<b>Cordon bleu</b> Pommes frites	36.--	29.50

## Deklaration

### Unser Fleisch beziehen wir:

Traitafina, Lenzburg, Kneuss,  
Spahni, Pura Vallis, Ebersecken

Rind	Schweiz, Südafrika, Südamerika
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland
Geflügel und Comestible	Schweiz

Ausländisches Fleisch und Geflügel kann mit Antibiotika und/oder Hormon als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

### Unser Fischangebot beziehen wir von:

<b>Sablänge, Forellen</b>	Forellenzucht Mühletal Willisau
<b>Meerfische und Meerfische</b>	Frischfisch Mercado, Kägi Albert
<b>Rauchlachs und Spezialitäten</b>	Dyrberg AG, Lachsräucherei, Balsthal

Das Wild stammt aus unseren Regionen  
Gems und Hirsch aus dem Bündlerland

### **Liebe Gäste**

Lassen Sie es uns wissen, Wenn Sie an Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden, so können wir Ihnen ein genussvolles Essen zubereiten

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst