

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.--
Alpensalat Blattsalat, Alphobelkäse, Bündnerfleisch,	16.50
Blattsalat mit Hobelkäse	12.--
Thonsalat garniert	18.--
Wurstsalat garniert	18.--
Wurst-Käsesalat garniert	19.--
Rauchbrettli (Bündnerfleisch Rohschinken, Salami etc.)	20.50

Vorspeisen

Rauchfisch-Variationen Mit Alpenkräuter-Lachs, Rauchforelle und geräuchte Egli (Je nach Fang)	19.50	28.--
Alpenkräuterlachs auf Salatherzen	19.50	30.--
Lauwarmes Siedfleischcarpaccio An Vinegrette und Bachkresse	24.--	30.--

Suppen

Spargelcrèmesuppe	10.--
Bärlauchcrème mit frischen Morcheln	12.--
Tagessuppe es hett so langs hett !	8.50

Fische

Frisch-Lachssteak sauce hollandaise	38.--
Frische Spargeln Neue Kartoffeln	
Forellenfilet gebraten Frühlingsart	38.--
Neue Kartoffeln	
Schweizer Eglifilet St. Saphorin	39.--
Neue Kartoffeln	
Zanderknusperli sauce tartar	27.--
Neue Kartoffeln	

Suppen

Spargelcrèmesuppe	10.–
Bärlauchcrème mit frischen Morcheln	12.–
Tagessuppe es hett so langs hett	8.50

Frühlingsgerichte

Frische Spargeln sauce hollandaise	20.--	28.--
Spargeln milanaise mit verlorenem Ei und Parmesan	20.--	28.--
Spargeln italienne mit Frühlingszwiebeln, Kräutern, Tomaten und Parmesan	20.--	28.--
Dazu Parmaschinken oder Rauchlachs		15.50
Wienerschnitzel Frische Spargeln hollandaise Neue Kartoffeln		38.--
Kalbspaillard Spargeln sauce hollandaise		36.--
Entrecôte-Steak geschnitten auf Spargeln Neue Kartoffeln		40.--
Rindsschmorbraten Spargel-Risotto		30.--

Hauptgerichte

Entrecôte Cafe de Paris Saisongemüse Beilage nach Wahl		38.--
Duc Toast Schweinsfiletmedaillon auf Toast mit Madagaskarsauce und Kräuterbutter		22.--
Buurebratwurst Zwiebelsauce mit Rösti		19.--
Schnitzel paniert Pommes frites	<i>Kalb</i> 34.--	<i>Schweins</i> 23.--
Schnitzel Rahmsauce mit Nüdeli	34.--	23.--
Cordon bleu Pommes frites	36.--	30.--

Beefsteak-Tatar

Raffinierter Genuss in verschiedenen Variationen!

Tatar Classic Nach ihrem <i>Gusto</i> gewürzt; mild mittel oder feurig	22.--	30.--
Tatar Boscaiolo Mit frisch gegrillten Pilzen	23.--	31.--
Tatar Cafe de Paris Mit Kräuterbutter	23.--	31.--
Tatar alla piemontese Mit gegrillten Peperoni verleihen Diesem Tatar eine wunderbare Würze	23.--	31.--
Tatar mit Thunfisch Frischer Thunfisch grob gehackt, mit Olivenöl und Knoblauch	25.--	35.--

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:

Saiblinge, Forellen	Forellenzucht Mühletal Willisau
Meerfische und Meerfische	Frischfisch Mercado, Kägi Albert
Rauchlachs und Spezialitäten	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