

Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 9.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 11.00
Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee mit Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing	Fr. 12.00
Kleiner Salat mit Avocado, Edamame, & geräuchertem Tofu	Fr. 15.50
Glasnudel Salat mit Pak Choi, Mungobohnen & Tandoori Crevetten	Fr. 16.50
Thailändischer Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen & Chili	Fr. 14.50

Warme Vorspeisen



Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Gebratene Knoblauch-Chili Crevetten mit Kräuter Baguette	Fr. 16.50



Suppen

Hausgemachte klare Ochschwanzsuppe	Fr. 13.00
Japanische Ramensuppe mit Beef, Udon Nudeln, Gemüse & Ei	Fr. 12.50
Vegetarische Thai Kokossuppe mit Limette & Süsskartoffel	Fr. 11.50

Aus unserer Fischküche



Balchen(Felchen) – Féra

Balefilets gebacken à discrétion frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 36.50
Balefilets „Ernesto“ in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken Salzkartoffeln	Fr. 41.50
Balchenfilets „Szechuan“ pochiert auf scharfer Bohnensauce mit Frühlingszwiebeln & Jasminreis	Fr. 39.50
Balchenfilets „Asia“, im Sesammantel gebraten auf sautierten Pak Choi & spicy Süsskartoffelstock	Fr. 41.50

Lachs – Saumon

Lachsfilet „Teriyaki“ gebraten in Sesamöl, mit Teriyakilack auf Wok Gemüse & Asia Nudeln	Fr. 39.50
---	-----------

Egli – Perche

Eglifilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 41.50
---	-----------

Zander – Sandre

Zanderfilet im Tempurateig gebacken auf Wok Gemüse mit Jasminreis	Fr. 39.50
---	-----------

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Geschmorte Pouletbrust im Bananenblatt mit Thai Spargel & Fried Reis Fr. 36.50

Rind – Boeuf

Rindsfilet „Surf and Turf“ Fr. 58.50

Rindsfilet 180g gebraten mit Riesencrevetten und Kräuterbutter
serviert mit Gemüse

Rinds Entrecote „Tataki“ auf Limetten-Chili Jus Fr. 47.50
mit sautierten Kefen & Sesam Kartoffelstock

Ente – Canard

Gebratene Entenbrust (F) auf Teriyakireduktion, Fr. 42.50
mit Wok Gemüse & gebratenem Reis

Schwein - Porc

Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüse Fr. 32.50

Schweinsfiletstreifen „Szechuan“ in pikanter Pfeffersauce Fr. 42.50
mit Wok Gemüse & Jasminreis

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites
Jasminreis

Rösti-Kroketten
Nudeln



Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry (Vegan) Rassiges Curry mit Kokosmilch, Linsen und Gemüse, serviert mit Jasminreis	Fr. 27.50
„Stir Fry Tofu“ Gebratene Tofu Würfel in Gemüse Kokos Sauce mit Jasminreis	Fr. 25.50



Unsere Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Balchenfilets gebacken und Sauce Remoulade dazu verschiedene Salate	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit gebratenen Knoblauch Crevetten und Aioli dazu verschiedene Salate	Fr. 30.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und Kräuterbutter dazu verschiedene Salate	Fr. 26.50

Kalte Speisen

Salatteller mit Ei	Fr. 20.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 21.50
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 23.50
Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee aus eigener Räucherei mit Meerrettichschaum und mit verschiedenen Salaten	Fr. 30.50



Kleinere Fischgerichte

Fisch Chnusperli gebacken mit Sauce Remoulade (im Körbli)	Fr. 26.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) gebacken (frittiert) (70 %) mit Salzkartoffeln und Sauce Remoulade	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) Ã-la-meunière, in Butter gebraten (70 %) mit Salzkartoffeln	Fr. 26.50
½ Portion Balchenfilets "Ernesto" in Butter gebraten (70 %) mit verschiedenen Pilzen und Salzkartoffeln	Fr. 28.50
½ Portion Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln (70 %) und Sauce Remoulade	Fr. 29.50

Herkunftsbezeichnung vom Fleisch:	Schwein Kalb	Schweiz Schweiz	Geflügel Rind	Schweiz Australien*
<small>*kann mit Hormonen, Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.</small>				
Herkunftsbezeichnung vom Fisch:	Bale Egli	Hallwiler- oder Sempachersee Estland (Wildfang)	Crevetten Zander	Vietnam Estland (Wildfang)
<small>Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.</small>				
<small>„Lieber Gast Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber“</small>				