

Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 7.90
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.90
Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee mit Meerrettichschaum	Fr. 15.50
Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing	Fr. 9.90
Nüsslisalat „Grossmutterart“ mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Champignons	Fr. 13.50
Bunter Blattsalat mit Rauchbalestreifen geröstete Nüssen und Kernen an Italiennedressing	Fr. 13.50

Warme Vorspeisen

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Hausgemachte vegetarische Spinat-Ricotta Cannelloni mit Bechamel- und Tomatensauce gratiniert	Fr. 15.50

Suppen

Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe	Fr. 11.50
Feine Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube und Grissini	Fr. 10.90
Kürbiscremesuppe mit Sonnenblumenkernen und Grissini	Fr. 10.90

Aus unserer Fischküche

Bale-Zyt

Balchen(Felchen) – Féra

Balchenfilets gebacken à discretion frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Ganze oder Filets	Fr. 34.50
Balchenfilets À-la-meunière, in Butter gebraten Salzkartoffeln		Fr. 35.50
Balchenfilets Ernesto in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken Salzkartoffeln		Fr. 39.50
Balefilets „Créole“ in Butter gebraten, serviert mit Orangenwürfeli und Pistazien, Salzkartoffeln		Fr. 38.50
Balefilets „Normande“ in Butter gebraten mit Apfelscheiben und Calvados, Salzkartoffeln		Fr. 38.50
Balefilets „Raifort“ pochierte Balestreifen auf Flämischem Gemüse an Weissweinsauce mit Meerrettich Salzkartoffeln		Fr. 39.50
Balefilets „Provençale“ Balefilets pochiert an Kräftiger Sauce mit Champignons, Kräutern Und Tomatenwürfel, Salzkartoffeln		Fr. 39.50
Balefilets „Bonne-femme“ pochiert und serviert an einer leichten Weissweinsauce mit Champignons Trockenreis		Fr. 39.50

Aus unserer Fischküche

Egli – Perche

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

Zander – Sandre

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

Zanderfilets „Forestière“ Fr. 42.50
in Butter gebraten mit frischen sautierten Pilzen aus
heimischen Wäldern und Kräuter. Serviert mit Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Indisches Kartoffel-Gemüsecurry (Vegan) Fr. 25.50

Rassiges Curry mit Kokosmilch, Kartoffel und Gemüse, serviert mit Basmatireis

Hausgemachte vegetarische Spinat-Ricotta Cannelloni Fr. 24.50
mit Bechamel- und Tomatensauce gratiniert

Unsere Fitnesssteller

Fitnesssteller mit zwei Balchenfilets gebacken und Sauce Remoulade
dazu verschiedene Salate Fr. 32.50

Fitnesssteller mit zwei Kalbsschnitzel gebraten und Kräuterbutter
dazu verschiedene Salate Fr. 35.50

Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und Kräuterbutter
dazu verschiedene Salate Fr. 24.50

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Saftiges Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce und Gemüseauswahl Fr. 30.50

Rind – Boeuf

Rindsfilet gebraten 210 g mit Kräuterbutter oder Pfefferbutter und Gemüseauswahl Fr. 56.00

Kalb – Veau

Kalbsschnitzel mit Kräuterrahmsauce und Gemüseauswahl Fr. 47.50

Schwein - Porc

Schweinssteak „Försterin“ Fr. 39.50
mit sautierten Pilzen und zerlassener Kräuterbutter und Gemüseauswahl

Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüseauswahl Fr. 31.50

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites
Trockenreis

Rösti-Kroketten
Nudeln

Kalte Speisen

Salatteller mit Ei	Fr. 19.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 20.50
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 22.50
Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee aus eigener Räucherei mit Meerrettichschaum und mit verschiedenen Salaten	Fr. 29.50



Kleinere Fischgerichte

Fisch Chnuserli gebacken mit Sauce Remoulade (im Körbli)	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) gebacken (frittiert) (70 %) mit Salzkartoffeln und Sauce Remoulade	Fr. 24.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) Ã-la-meunière, in Butter gebraten (70 %) mit Salzkartoffeln	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets "Ernesto" in Butter gebraten (70 %) mit verschiedenen Pilzen und Salzkartoffeln	Fr. 27.50
½ Portion Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln (70 %) und Sauce Remoulade	Fr. 29.50

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

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr