

## ***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
Mariniertes Rindfleisch dünn geschnitten, mit Olivenöl und Meersalz, dazu Parmesanspähe und Salatbouquet	Fr. 17.50
Vorspeisenteller „Delphin“ kleine Variation von verschiedenen Vorspeisen	Fr. 19.50

## ***Warme Vorspeisen***

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Gebratene Knoblauch-Chilli Crevetten mit Kräuter Baguette	Fr. 16.50
Kräuter Risotto mit Parmesanchips und Belper Knolle	Fr. 15.50

## ***Suppen***



Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe	Fr. 13.00
Tomatencremesuppe mit Gin und Knoblauchcroutons	Fr. 11.00
Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe mit Knoblauchcroutons	Fr. 12.00

## Aus unserer Fischküche

# Bale-Zyt

### Bale, Balchen(Felchen) – Féra

Balefilets gebacken à discrétion frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	<b>Ganze oder Filets</b>	Fr. 36.50
Balefilets À-la-meunière, in Butter gebraten Salzkartoffeln		Fr. 37.50
Balefilets „Ernesto“ in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken Salzkartoffeln		Fr. 41.50
Balefilets gebraten „Delphin“ auf Krustentierrahmsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln		Fr. 41.50
Balefilets „Napoletana“ gebraten mit sautierten Kirschtomaten und Nudeln		Fr. 40.50
Balefilets „Forestière“ pochiert auf Pilzen aus der Region mit Jasminreis		Fr. 41.50
Balefilets pochiert „Wirz“ auf Weissweinsauce mit sautiertem Wirsing und Süsskartoffelstock		Fr. 40.50



## ***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. 33.50

## ***Vegetarische Gerichte***

Indisches Gemüsecurry (Vegan)

Fr. 27.50

Rassiges Curry mit Kokosmilch, Linsen und Gemüse, serviert mit Jasminreis

Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt

Fr. 26.50

mit Pilzen aus der Region und Parmesanspähne



## ***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

# ***Fleischgerichte***

## **Hähnchen - Poulet**

In Knusperpanade paniertes Pouletschnitzel mit Gemüse

Fr. 34.50

## **Rind – Boeuf**

Rindsfilet „Surf and Turf“

Fr. 58.50

Rindsfilet 180g gebraten mit Riesencrevetten und Kräuterbutter  
serviert mit Gemüse

Rinds-Entrecôte „KnoKru“

Fr. 46.50

Rinds-Entrecôte gratiniert mit Knoblauch-Kräuterkruste an Rosmarinjus  
serviert mit Gemüse

## **Kalb – Veau**

Zürcher Geschnetzeltes mit Pilzsauce und Gemüse

Fr. 47.50

## **Schwein - Porc**

Schweinsfilet Medaillons auf Rosmarinjus mit Gemüse

Fr. 42.50

Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüse

Fr. 32.50

### ***Beilagen zur Auswahl***

Pommes frites  
Jasminreis

Rösti-Kroketten  
Nudeln



## 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

<b>Herkunftsbezeichnung vom Fleisch:</b>	Schwein	Schweiz	Geflügel	Schweiz
	Kalb	Schweiz	Rind	Australien*
	<small>*kann mit Hormonen, Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.</small>			
<b>Herkunftsbezeichnung vom Fisch:</b>	Bale	Hallwiler- oder Sempachersee	Crevetten	Vietnam
	Egli	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“				