

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
Hirsch-Carpaccio mit Parmesanspähne	Fr. 15.50

Warme Vorspeisen



Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Steinpilz- und Kürbis-Ingwerravioli an leichter Wildrahmsauce mit Tomatenwürfeli	Fr. 14.50
Kürbis Risotto mit frischen Pilzen aus heimischen Wäldern und Parmesanchips	Fr. 14.50

Suppen

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

Aus unserer Fischküche

Balchen(Felchen) – Féra

Balchenfilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade
Salzkartoffeln Fr. 36.50

Balchenfilets À-la-meunière, in Butter gebraten
Salzkartoffeln Fr. 37.50

Balchenfilets Ernesto Fr. 41.50
in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln

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

Zanderfilets „Forestière“ Fr. 39.50
in Butter gebraten mit frischen sautierten Pilzen aus
heimischen Wäldern und Kräuter, serviert mit Salzkartoffeln

Choucroute au Sandre et lard
Pochiertes Zanderfilet auf einem Beet vom mildem Sauerkraut,
belegt mit Speckscheiben und anschliessend überbacken,
serviert mit tomatierter Buttersauce und Salzkartoffeln Fr. 39.50

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry (Vegan) Fr. 25.50
Rassiges Curry mit Kokosmilch, Linsen und Gemüse, serviert mit Reis

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Saftiges Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce und Gemüseauswahl Fr. 31.50

Rind – Boeuf

Rindsfilet „Surf and Turf“ Fr. 56.50

Rindsfilet 180g gebraten mit Riesengrillen-Kräuterbutterspiess
serviert mit Gemüseauswahl

Rinds-Entrecôte „KnoKru“ Fr. 44.50

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

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

Wild

Rehpfeffer "Jägerart" (D) mit Silberzwiebeln, Speck und Croûtons Fr. 39.50

Rehschnitzel "Mirza" (D) Fr. 43.50
an Rahmsauce mit Eierschwämmli und Preiselbeeren

Hirschfiletmedaillons (D) mit Rosmarinjus Fr. 42.50

Wildschweinfilet-Medaillons (D) mit frischen Pilzen Fr. 41.50
aus heimischen Wäldern

*Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, gedämpfte Früchte
Hausgemachte Spätzli oder Kartoffel-Kürbiströsti*



Dreierlei vom Wild von der Platte (ab 2 Personen) p.P. Fr. 52.50
Reh, Hirsch und Wildschwein Medaillons mit zwei Saucen,
Wildgarnitur, Sauerkraut, Spätzli und Kartoffel-Kürbiströsti

Unsere Fitnesssteller

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

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

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

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. 30.50



Kleinere Fischgerichte

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

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