

Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 8.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 10.50
Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee mit Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing	Fr. 11.00
Nüsslisalat „Grossmutterart“ mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Champignons	Fr. 14.50

Warme Vorspeisen



Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Kürbis Risotto mit frischen Pilzen aus heimischen Wäldern und Parmesanchips	Fr. 15.50

Suppen

Hausgemachte klare Ochschwanzsuppe	Fr. 12.50
Feine Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube und Grissini	Fr. 11.00
Kürbiscremesuppe mit Sonnenblumenkernen und Grissini	Fr. 11.00

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, fritiert und serviert mit Sauce Remoulade
Salzkartoffeln Fr. 41.50

Zander – Sandre

Zanderfilets gebacken, fritiert 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) Rassiges Curry mit Kokosmilch, Linsen und Gemüse, serviert mit Reis	Fr. 27.50
Kürbis Risotto mit frischen Pilzen aus heimischen Wäldern und Parmesanchips	Fr. 27.50

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Saftiges Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce und Gemüseauswahl	Fr. 34.50
---	-----------

Rind – Boeuf

Rindsfilet „Surf and Turf“ Rindsfilet 180g gebraten mit Riesencrevetten-Kräuterbutterspiess serviert mit Gemüseauswahl	Fr. 58.50
--	-----------

Rinds-Entrecôte „KnoKru“ Rinds-Entrecôte gratiniert mit Knoblauch-Kräuterkruste an Rosmarinjus serviert mit Gemüseauswahl	Fr. 46.50
---	-----------

Kalb – Veau

Kalbsschnitzel mit Kräuterrahmsauce und Gemüseauswahl	Fr. 48.50
---	-----------

Schwein - Porc

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



Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüseauswahl	Fr. 32.50
---	-----------

Beilagen zur Auswahl	Pommes frites	Rösti-Kroketten
	Trockenreis	Nudeln

Wild



Rehpfeffer "Jägerart" (D) mit Silberzwiebeln, Speck und Croûtons	Fr. 40.50
Rehschnitzel "Mirza" (D) an Rahmsauce mit Eierschwämmli und Preiselbeeren	Fr. 46.50
Hirschfiletmedaillons (D) mit Rosmarinjus	Fr. 45.50
<i>Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen: Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, gedämpfte Früchte Hausgemachte Spätzli oder Kartoffel-Kürbiströsti</i>	
Dreierlei vom Wild von der Platte (ab 2 Personen) Reh und Hirsch Medaillons mit zwei Saucen, Rehpfeffer Wildgarnitur, Sauerkraut, Spätzli und Kartoffel-Kürbiströsti	p.P. Fr. 54.50

Unsere Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Balchenfilets gebacken und Sauce Remoulade dazu verschiedene Salate	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel gebraten und Kräuterbutter dazu verschiedene Salate	Fr. 37.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und Kräuterbutter dazu verschiedene Salate	Fr. 26.50

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) (70 %) mit Salzkartoffeln und Sauce Remoulade	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) Ä-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*
<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“				