

Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 9.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 11.00
Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing	Fr. 12.00
Nüsslisalat „Grossmutterart“ mit gebratenen Speckstreifen, Kräutercroûtons und Pilzen aus der Region	Fr. 16.00
Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee mit Meerrettichschaum	Fr. 18.00
Mariniertes Randen-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen	Fr. 14.00

Warme Vorspeisen



Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 16.00
Kürbis Risotto mit frischen Pilzen aus der Region, Belper Knolle und Parmesanchips	Fr. 16.00

Suppen

Hausgemachte klare Ochsenchwanzsuppe	Fr. 13.00
Steinpilzessenz mit gebratenen Steinpilzwürfeln	Fr. 12.00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	Fr. 11.00

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.30 Uhr

Aus unserer Fischküche

Balchen(Felchen) – Féra

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

Balchenfilets „Farmer Art“, pochiert mit Wurzelgemüse, Weissweinsauce
und Kürbis-Kartoffelstampf Fr. 41.50

Balchenfilets „Ernesto“ Fr. 41.50
in Butter gebraten, mit Pilzen aus der Region 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. 36.50

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.30 Uhr

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

Gebratene Pouletbrust mit Kräuter und Knoblauch an Pilzrahmsauce mit Gemüse	Fr. 36.50
--	-----------

Rind – Boeuf

Rindsfilet „Surf and Turf“	Fr. 58.50
Rindsfilet 180g gebraten mit Riesencrevette auf Portweinsauce mit Gemüse	
Zwiebelrostbraten „Delphin“	Fr. 48.50
Rosa gebratenes Rindsentrecôte in Zwiebelsauce mit Röstzwiebeln und Gemüse	



Schwein - Porc

Schweinsfilet „Försterin“ mit sautierten Pilzen in Kräuterbutter und Gemüse	Fr. 43.50
Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüseauswahl	Fr. 32.50

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites
Basmatireis

Rösti-Kroketten
Nudeln

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.30 Uhr

Wild



Rehpfeffer "Jägerart" (D) mit Silberzwiebeln, Speck und Croûtons	Fr. 42.00
Rehschnitzel "Mirza" (D) an Rahmsauce mit Eierschwämmli und Preiselbeeren	Fr. 50.00
Hirschfiletmedaillons (D) mit Rosmarinjus	Fr. 47.00

*Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
Hausgemachte Spätzli oder Kartoffel-Kürbiströsti*

Dreierlei vom Wild von der Platte (ab 2 Personen) Reh und Hirsch Medaillons mit zwei Saucen, Rehpfeffer Wildgarnitur, Spätzli oder Kartoffel-Kürbiströsti	p.P. Fr. 58.00
---	----------------

Unsere Fitnesssteller

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

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.30 Uhr

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) À-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“				

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.30 Uhr