



Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat Croutons / Granatapfelkerne / französischem Hausdressing	10
Kleiner gemischter Salat Parmesan Chips / Ei / französischem Hausdressing	12
Vorspeisen Rauchfischsteller „Delphin“ verschiedene geräuchte Fischarten aus hauseigener Räucherei Meerrettichschaum	18
Nüsslisalat / Ei / französischem Hausdressing	14
Nüsslisalat „Grossmutterart“ / gebratenen Speckstreifen Croutons / Champignons	16

Warme Vorspeisen

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	16
Kürbis Risotto mit frischen Pilzen aus heimischen Wäldern und Parmesanchips	18

Suppen

Hausgemachte klare Rindbouillon mit Flädli und Gemüsebrunoise	11
Marroni- Portweinsuppe mit Rahmhaube / Grissini	13
Kürbiscremesuppe mit eigenen Kernen und Oel / Grissini	13



Aus unserer Fischküche

Balchen(Felchen) – Féra

Balchenfilets gebacken Frittiert / Sauce Remoulade / Salzkartoffeln	37
Balchenfilets gebraten „Ernesto“ verschiedenen Pilzen / Kräuterbutter gratiniert Salzkartoffeln	42
Balchenfilets „Halloween“ meunière gebraten im Kürbismantel mit brauner Butter und frischen Kräuter / Salzkartoffeln	42

Zander – Sandre

Zanderfilets gebacken Frittiert / Sauce Remoulade / Salzkartoffeln	37
Zanderfilets „Forestière“ in Butter gebraten / frischen sautierten Pilzen aus heimischen Wäldern / Kräuter / Salzkartoffeln	44
Choucroute au Sandre et lard Pochiertes Zanderfilet auf einem Beet vom mildem Sauerkraut belegt mit Speckscheiben / anschliessend überbacken tomatierter Buttersrahmsauce / Salzkartoffeln	44

Egli – Filet de perche

Eglifilets gebacken Frittiert / Sauce Remoulade Salzkartoffeln	42
--	----





Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry (Vegan) Kokosmilch / Kichererbsen / Gemüse / Basmatireis	28
Polenta Auberginen Turm (Vegan) Chevichesaucen / Kohlrabi / Pastinake	30
Kürbis Risotto / frischen Pilzen aus heimischen Wäldern Parmesanchips	28

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Saftiges Pouletbrüstchen / Pilzrahmsauce / Gemüseauswahl	36
--	----

Rind – Boeuf

Rindsfilet 180g gebraten / Kaffeekruste / Rosmarinjus Gemüseauswahl	58
Rinds-Entrecôte „KnoKru“ Rinds-Entrecôte gratiniert / Knoblauch-Kräuterkruste / Rosmarinjus Gemüseauswahl	46

Schwein - Porc



Schweinssteak „Försterin“ Sautierten Pilzen / zerlassene Kräuterbutter Gemüseauswahl	39
Paniertes Schweinsschnitzel Gemüseauswahl	33

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 20.15 Uhr

Wild

Rehpfeffer "Jägerart" (D) / Silberzwiebeln / Speck / Croutons	42
Rehschnitzel "Mirza" (D) Rahmsauce / Eierschwämmli / Preiselbeeren	50
Hirschfilet Medaillons (D) / Rosmarinjus	47

*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) Rehschnitzel und Hirschfilet Medaillons mit zwei Saucen, Rehpfeffer Wildgarnitur / Sauerkraut / Spätzli oder Kartoffel-Kürbiströsti	p.P.	58
---	------	----

Unsere Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Balchenfilets gebacken / hausgemachte Sauce Remoulade verschiedene Salate	33
Fitnesssteller mit saftigem Pouletbrüstchen / Kräuterbutter verschiedene Salate	29
Fitnesssteller mit Schweinssteak / Kräuterbutter verschiedene Salate	28



Grosse Karte von 11.30 bis 13.45
Letzte Bestellung um 20.15 Uhr

Für den kleinen Hunger

Salatteller Ei / Croutons / Parmesan Chips	21
Wurst - Salat reichlich garniert	22
Wurst - Käse - Salat reichlich garniert	24
Rauchfischsteller „Delphin“ verschiedene geräuchte Fischarten aus hausgener Räuchererei Meerrettichschaum / verschiedenen Salaten	36
Fisch Chnuserli im Körbli hausgemachte Sauce Remoulade	27
½ Portion knusprig gebackene Balchenfilets Hausgemachte Sauce Remoulade / Salzkartoffeln	26
½ Portion Balchenfilets „à-la-meunière“ Salzkartoffeln	27
½ Portion gratinierte Balchenfilets "Ernesto" Waldpilze / Kräuterbutter / Salzkartoffeln	29
½ Portion knusprig gebackene Eglifilets Hausgemachte Sauce Remoulade / Salzkartoffeln	30



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	Hallwilersee und Zugersee Estland (Wildfang)	Saibling Zander	Schweiz Estland (Wildfang)
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.				
Herkunftsbezeichnung von Backwaren				
Aus der Schweiz von Fredy's AG in Baden				
„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 20.15 Uhr