

## ***Kalte Vorspeisen und Salate***

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 7.90
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.90
Rauchfischsteller „Delphin“ verschiedene geräuchte Fischarten aus hauseigener Räucherei mit Meerrettichschaum	Fr. 17.50
Insalata Caprese Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	Fr. 14.50
Rindstatar 100 g mit kleinem Salatbouquet Toast und Butter	Fr. 18.50

## ***Warme Vorspeisen***

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Hausgemachte vegetarische Spinat-Ricotta Cannelloni mit Bechamel- und Tomatensauce gratiniert	Fr. 15.50

## ***Suppen***

Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe	Fr. 11.50
Kalte Mango-Melonensuppe mit Pfefferminzstreifen	Fr. 9.80
Gazpacho "Andaluz" Kalte, rassige spanische Gemüsesuppe	Fr. 9.80

# Aus unserer Fischküche

## Balchen(Felchen) – Féra

Balchenfilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 34.50
Balchenfilets À-la-meunière, in Butter gebraten Salzkartoffeln	Fr. 35.50
Balchenfilets Ernesto in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken Salzkartoffeln	Fr. 39.50
Balchenfilets gedämpft „Pak Choi“ Auf chinesischem Senfkohlbeet mit Süss-saurer Sauce und Basmatireis	Fr. 36.50
Stir-fried Udon-Noodels Asiatisches Nudelgericht mit Crevetten, Balchenfilet Streifen und frischem Gemüse	Fr. 33.50

## 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. 41.50
Zanderfilet „Ikan Kelapa“ im Kokosmantel gebraten an roter Currysauce Serviert mit sautiertem Gemüse und Basmatireis	Fr. 42.50

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

## **Vegetarische Gerichte**

Indisches Kartoffel-Gemüsecurry (Vegan)	Fr. 25.50
Rassiges Curry mit Kokosmilch, Kartoffel und Gemüse, serviert mit Basmatireis	
Hausgemachte vegetarische Spinat-Ricotta Cannelloni mit Bechamel- und Tomatensauce gratiniert	Fr. 24.50

## **Fleischgerichte**

### **Hähnchen - Poulet**

Pouletbrust tranchiert auf Curry-Kokossauce mit sautierten marinierten Früchten und Basmatireis	Fr. 31.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

### **Rind – Boeuf**

Rindsfilet „Surf and Turf“	Fr. 56.50
Rindsfilet 180g gebraten mit Riesencrevetten-Kräuterbutterspiess serviert mit frischem Sommergemüse	
Rinds-Entrecôte „KnoKru“	Fr. 44.50
Rinds-Entrecôte gratiniert mit Knoblauch-Kräuterkruste an Rosmarinjus serviert mit frischem Sommergemüse	

### **Kalb – Veau**

Kalbsschnitzel mit Kräuterrahmsauce und Sommergemüse	Fr. 47.50
------------------------------------------------------	-----------

### **Schwein - Porc**

Schweinssteak „Försterin“	Fr. 39.50
mit sautierten Pilzen und zerlassener Kräuterbutter und Sommergemüse	
Paniertes Schweinsschnitzel und Sommergemüse	Fr. 31.50

### **Beilagen zur Auswahl**

Pommes frites  
Trockenreis

Rösti-Kroketten  
Nudeln

## ***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
Rauchfischsteller „Delphin“ verschiedene geräuchte Fischarten aus hausgemachter Räuchererei mit Meerrettichschaum und verschiedenen Salaten	Fr. 33.50
Insalata Caprese Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	Fr. 23.50
Rindstatar 200 g mit kleinem Salatbouquet Toast und Butter	Fr. 34.50

## ***Unsere Fitnesssteller***

Fitnesssteller mit zwei Balchenfilets gebacken und Sauce Remoulade dazu verschiedene Salate	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit zwei Kalbsschnitzel gebraten und Kräuterbutter dazu verschiedene Salate	Fr. 35.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und Kräuterbutter dazu verschiedene Salate	Fr. 24.50

## ***Kleinere Fischgerichte***

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