



Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 7.90
Kleiner gemischter Salat an französischem Hausdressing	Fr. 9.90

Kalte Vorspeisen

Hausgeräuchertes Hallwilerseebalchenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 15.50
Spargelsalat "Delphin"	Fr. 15.50
Bunter Blattsalat mit Spargel, Bärlauch und Tomaten an cremiger Bärlauch Dressing	

Warme Vorspeisen

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Bärlauchrisotto mit Parmesanchips und frischem Spargel	Fr. 14.50

Suppen

Hausgemachte klare Ochsenchwanzsuppe	Fr. 11.50
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	Fr. 10.80
Bärlauchcrèmesuppe	Fr. 10.80

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

Balchenfilets "Valaisanne" Fr. 41.50
In Butter gebraten auf frischem Spargel und Weissweinsauce, Salzkartoffeln

Balchenfilets "Maison" Fr. 41.50
pochiert auf Spargelrisotto an Weissweinsauce mit Safran und Tomatenwürfel

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

Zanderfilet "Polonaise" in Butter gebraten Fr. 39.50
mit frischem Spargel, gehacktem Ei und Brotbrösel, Salzkartoffeln

Herkunftsbezeichnung vom Fisch:	Bale	Hallwilersee, Sempacher- oder Zugersee	Zander	Estland (Wildfang)
<i>Fische beziehen wir ausschliesslich von der Fischerei und Fischhandlung Delphin</i>				

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry (Vegan)	Fr. 25.50
Rassiges Curry mit Kokosmilch, Linsen und Gemüse, serviert mit Trockenreis	
Bärlauchrisotto mit frischem Spargel und Parmesanchips	Fr. 25.50
Portion Spargel mit Bärlauch-Mayonnaise oder Sauce Hollandaise	Fr. 33.50

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Poulet-Spargel Ragoût „Cavaillon“ an Bärlauchsauce	Fr. 32.50
im Risotto-Ring mit Spargelspitzen	

Rind – Boeuf

Rindsfiletwürfel „Frühlingsart“ gebraten mit Spargelstücken,	Fr. 52.50
Bärlauchpesto, Tomaten und Udon-Nudeln	

Rindsfilet Surf & Turf

Rindsfilet gebraten mit Crevettenspiess und Kräuterbutter	Fr. 56.00
serviert mit Gemüse und Spargel	

Kalb – Veau

Kalbsschnitzel an Kräuterrahmsauce mit Gemüse und Spargel	Fr. 47.50
---	-----------

Kalbssteak rosa gebraten an Morchelrahmsauce	Fr. 47.50
serviert mit Gemüse und Spargel	

Schwein - Porc

Schweinssteak „Försterin“ mit sautierten Pilzen,	Fr. 39.50
zerlassener Kräuterbutter, Gemüse und Spargel	

Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüse und Spargel	Fr. 32.50
--	-----------

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites
Trockenreis
Risotto

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
Geräucherte Hallwilerseebalchenfilets mit verschiedenen Salaten	Fr. 29.50

Unsere Fitnesssteller

Fitnesssteller mit zwei Balchenfilets gebacken und verschiedenen Salaten	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit zwei Kalbsschnitzel gebraten und verschiedenen Salaten	Fr. 35.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und verschiedenen Salaten	Fr. 24.50

Kleinere Fischgerichte

Hallwilersee-Fisch Knusperli gebacken mit Sauce Remoulade (im Körbli)	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) gebacken (frittiert) mit Salzkartoffeln und Sauce Remoulade (70 %)	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) À-la-meunière, in Butter gebraten mit Salzkartoffeln (70 %)	Fr. 26.50
½ Portion Balchenfilets "Ernesto" in Butter gebraten mit verschiedenen Pilzen und Salzkartoffeln (70 %)	Fr. 28.50
½ Portion Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln und Sauce Remoulade (70 %)	Fr. 29.50

Herkunftsbezeichnung vom Fleisch:	Geflügel	Schweiz	Kalb	Schweiz
	Rind	Australien*	Schwein	Schweiz
*kann mit Hormonen, Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.				
„Lieber Gast Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber“				