

Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 9.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 11.00
Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee mit Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Spargelsalat " Delphin "	Fr. 15.50
Bunter Blattsalat mit Spargel, Bärlauch, Erdbeeren und Tomaten an cremigen Bärlauch-Spargel Dressing	
Kleines Erdbeer Carpaccio mit sautierten Spargelspitzen, Rucola und Mini Burata	Fr. 16.50

Warme Vorspeisen

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Kleines Bärlauchrisotto mit Spargelstücken, geschmolzenen Tomaten und Parmesanchip	Fr. 14.50

Suppen

Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe	Fr. 13.00
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	Fr. 12.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Knoblauchcroutons	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 "Valaisanne" pochiert auf frischem Spargel Hollandaise Sauce und Salzkartoffeln	Fr. 41.50

Saibling - Omble chevalier

Saiblingfilet gebraten auf weissem Spargel, Hollandaise und Nudeln	Fr. 43.50
--	-----------

Zander – Sandre

Zanderfilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 37.50
Zanderfilet "Polonaise" in Butter gebraten mit frischem Spargel, gehacktem Ei und Brotbrösel, Salzkartoffeln	Fr. 39.50

Egli – Filet de perche

Eglifilets gebacken mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 41.50
---	-----------

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

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

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Pouletbrust mariniert und in Bärlauchbutter gegart auf Spargelragout mit Nudeln Fr. 36.50

Rind – Boeuf

Rindsfilet „Surf and Turf“ Fr. 58.50

Rindsfilet 180g gebraten mit Riesencrevette auf Sauce Bearnaise, grünem und weissem Spargel dazu Kartoffelkroketten

Medaillons vom Entrecôte gebraten auf Bärlauch-Pfefferjus mit Spargelstücken, Tomaten und Kartoffel-Trüffel Gratin Fr. 48.50

Kalb – Veau

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse auf Spargel, Bärlauchbutter und Pommes Frites Fr. 47.50

Kalbssteak rosa gebraten an Morchelrahmsauce mit Spargel-Tomaten Gemüse und Nudeln Fr. 50.50

Schwein - Porc

Saltimbocca vom Schweinsfilet auf Nuss-Bärlauchbutter mit Spargelrisotto und Kirschtomaten Fr. 44.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Spargel, Hollandaise und Pommes Fr. 32.50

Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites

Kartoffelkroketten

Jasminreis

Nudeln

Risotto

Vegetarische Gerichte

Fitnesssteller mit Spargel Quiche und Bärlauch Dipp und verschiedenen Salaten	Fr. 25.50
Bärlauchrisotto mit Spargelstücken, geschmolzenen Tomaten und Parmesanchips	Fr. 27.50
Portion Spargel mit Hollandaise Sauce und Salzkartoffeln	Fr. 34.00



Unsere Fitnesssteller

Fitnesssteller mit zwei Balchenfilets gebacken und verschiedenen Salaten	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit zwei Kalbsschnitzel gebraten und verschiedenen Salaten	Fr. 37.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und verschiedenen Salaten	Fr. 26.50
Fitnesssteller mit Spargel Quiche und Bärlauch Dipp und verschiedenen Salaten	Fr. 25.50



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) Ä-la-meunière, in Butter gebraten (70 %) mit Salzkartoffeln	Fr. 26.50
½ Portion Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln (70 %) und Sauce Remoulade	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“

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