

Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 7.90
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.90
Nüsslisalat mit Ei an französischem Dressing	Fr. 9.90
Spargelsalat "Delphin" mit Spargel, Gemüsestreifen und Tomaten an Balsamicodressing	Fr. 15.50

Warme Vorspeisen

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Hausgemachte vegetarische Spinat-Ricotta Cannelloni mit Bechamel- und Tomatensauce gratiniert	Fr. 15.50
Spargelrisotto mit frischem Spargel	Fr. 16.50

Suppen

Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe	Fr. 11.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstücke	Fr. 10.90
Bärlauchcrèmesuppe	Fr. 10.90

Aus unserer Fischküche

Balchen(Felchen) – Féra

Balchenfilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade
Salzkartoffeln oder Trockenreis Fr. 34.50

Balchenfilets Ernesto Fr. 39.50
in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln oder Trockenreis

Zander – Sandre

Zanderfilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Fr. 41.50
Salzkartoffeln

Zanderfilet "Polonaise" in Butter gebraten Fr. 45.50
mit frischem Spargel, gehacktem Ei und Brotbrösel, Salzkartoffeln

Egli – Perche

Eglifilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Fr. 41.50
Salzkartoffeln

Eglifilets „Meunière“, gebraten mit brauner Butter und serviert mit Fr. 43.50
Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry (Vegan) Rassiges Curry mit Kokosmilch, Linsen und Gemüse, serviert mit Reis	Fr. 25.50
Spargelrisotto mit frischem Spargel	Fr. 24.50
Hausgemachte vegetarische Spinat-Ricotta Cannelloni mit Bechamel- und Tomatensauce gratiniert	Fr. 24.50

Fleischgerichte

Rind – Boeuf

Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur	Fr. 44.50
Rindsfilet mit Bärlauchjus und frischem Spargel	Fr. 56.50

Schwein - Porc

Schweinssteak an Bärlauchrahmsauce mit frischem Spargel	Fr. 39.50
Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüse garnitur	Fr. 31.50

Hähnchen - Poulet

Pouletbrust gebraten mit Pilzrahmsauce Gemüse garnitur	Fr. 31.50
---	-----------

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites
Trockenreis

Rösti-Kroketten
Nudeln

Herkunftsbezeichnung vom Fleisch:	Geflügel Rind*	Schweiz Australien	Schwein	Schweiz
<i>*kann mit Hormonen, Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.</i>				
Herkunftsbezeichnung vom Fisch:	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“				

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 20.00Uhr

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

Unsere Fitnesssteller

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

Kleinere Fischgerichte

Fisch Chnusperli 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