

Immer wieder Beliebtes

Pouletragout "Tessinerart" Pouletbrust-Streifen mit Steinpilzen, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, an Parmesan-Rahmsauce an hausgemachten Nudeln		29.50 Fr.
Fredi's-Röschti Rösti mit Schinken gebraten und Raclette-Käse überbacken als Garnitur ein Spiegelei	Seniorenteller	28.50 Fr. 22.50 Fr.
Frische Kalbsläberli mit feinen Kräutern und einer Butterrösti	Seniorenteller	29.50 Fr. 24.50 Fr.
Jäger-Röschti Frische Waldpilze an Butter auf einer Rösti	Fleischlos	29.50 Fr.
Pikante Magronen  an Tomatensauce mit Peperoncini und Rahm	Fleischlos Seniorenteller	22.50 Fr. 18.50 Fr.
Gemischte frische Waldpilze an einer Weisswein-Rahmsauce an hausgemachten Nudeln	Fleischlos Seniorenteller	29.50 Fr. 24.50 Fr.
Äpler Magronen mit Landjäger, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Käse und Rahm	Seniorenteller	24.50 Fr. 19.50 Fr.
Appenzeller Spätzlitopf Hausgemachte Spätzli mit Appenzellerkäse und Röstzwiebeln	Fleischlos Seniorenteller	24.50 Fr. 19.50 Fr.
Teufelsnudeln  Rindsfiletwürfeli an Peperoni, Tomaten und Peperoncini mit Rahm verfeinert	scharf	29.50 Fr.
Paniertes Kalbs-Schnitzel "Wiener Art" vom Kalbsfilet Mit Pommes frites und einer Gemüse garnitur	Seniorenteller	39.50 Fr. 33.50 Fr.

Die meisten unserer Speisen wie Saucen und Suppen sind mehlfrei zubereitet

Fleisch-Herkunft

Rindfleisch, Schweinefleisch und Kalbsfleisch aus Schweizer Produktion
Rindsfilet und Entrecôte, Irland, Australien
Lammfleisch aus Neuseeland, Australien
Pouletbrüstli* aus Argentinien
Zander-und Eglifilet frisch Schweiz, TK Kanada, Kasachstan

*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Beliebte Fleischgerichte

Försterschmaus Schweinsfilet am Stück rosa gebraten auf Waldpilzen unter hausgemachten Nudeln im Pfännli serviert	ab 2 Personen	29.50 Fr. pro Person
Hochwacht-Filet Schweinsfilet-Medaillons an einer Cognac-Rahmsauce Gemüse garnitur und neue Bratkartoffeln		29.50 Fr.
Schweinsfilet-Spitzen mit frischen Morcheln an Rahmsauce serviert mit einer Butter-Rösti	Seniorenteller	34.50 Fr. 28.50 Fr.
Pfeffer-Steak Schweins-Steak mit grünem Pfeffer an Cognac-Rahmsauce neue Bratkartoffeln und einer Gemüse garnitur	200gr	29.50 Fr.
Züri-Geschnetzeltes <i>Kalbsfilet</i> von Hand geschnetzelt, zart rosa gebraten an einer Champignons-Rahmsauce mit Cognac verfeinert serviert mit einer Butterrösti	Seniorenteller	39.50 Fr. 32.50 Fr.
Kalbsfilet-Medaillons an einer Marsalasauce serviert mit hausgemachten Nudeln und einer Gemüse garnitur		41.50 Fr.
Kalbs-Cordon bleu (<i>Vom Kalbs-Steak</i>) gefüllt mit Bauernschinken und einem rassigen Greyerzerkäse in Butter gebraten serviert mit einer Gemüse garnitur und Pommes frites		39.50 Fr.
Kalbs-Steak an einer Cognac-Rahmsauce mit frischen Morcheln und hausgemachten Nudeln	200gr	39.50 Fr.
Rindsfilet im Ofen gebraten mit frischem Salbei, Rosmarin, Meersalz und Balsamico im Pfändli gebraten dazu wird ein Safran-Risotto serviert		41.50 Fr.
Rindsfilet "nach Art des Hauses" Zarte <i>Rindsfilet-Streifen</i> , rosa gebraten an einer mit Peperoni, Steinpilz und Gurken-Sauce dazu werden hausgemachte Spätzli serviert	Seniorenteller	39.50 Fr. 32.50 Fr.
Ratsherren-Rösti im Pfändli Kalbs-Rinds- und Schweinsfilet auf einer knusperigen Rösti garniert mit Kräuterbutter		38.50 Fr.

Fisch

Eglifilet im Bierteig gebacken mit einer Tartaresauce und Petersilienkartoffeln	Seniorenteller	29.50 Fr. 24.50 Fr.
Zanderfilet auf Safran-Lauch Petersilienkartoffeln		29.50 Fr.
Fisch-Chnusperli (<i>Pangasius</i>) mit Kartoffelschilfern, im Chörbli serviert mit einer Tartaresauce	Seniorenteller	25.00 Fr. 19.50 Fr.
Riesen-Crevetten im Pfändli mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl Extra Vergine dazu ein Safranrisotto		38.50 Fr.

Linienbewusstes

Pouletbrüstchen mit einer Gemüsekombination oder einer Salatgarnitur		28.50 Fr.
Gemüseteller fast der ganze Gemüsegarten mit Salzkartoffeln und kaltgepresstem Olivenöl nappiert	Fleischlos	25.50 Fr.
Kalbs-Schnitzel (<i>Kalbsfilet</i>) mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüsegarnitur		36.50 Fr.
Warmer Gemüsesalat an Balsamico und Olivenöl Extra Vergine	Fleischlos	24.50 Fr.

Für unsere kleinen Gäste

Bitte verlangen Sie unsere spezielle Kinder-Menükarte