

Mittagskarte

VORSPEISEN

BLATTSALAT  	12.50
Frische Orangenwürfeli Urrüeblistreifen Croûtons	
SAUERKRAUT-APFELSÜPPLI 	11.50
Rohschinkenstreifen Sauerrahm Olivenöl	
Suppe «Gluschtportion»	6.50

HAUPTSPEISEN

«SO EN MEIS»  	31.00
3erlei vom Süssmais (Maisfladen – Popkorn – gebratener Mini-Mais) Geröstetes Selleriepüree roter Kabissalat	
GEBRATENE FELCHENFILETS AUS DEM SEMPACHERSEE	34.50
Weissweinsauce Rahmwirsing Crispy-Sticks	
KALBS CORDON-BLEU 240g	44.50
Gefüllt mit Chliesteinkäse aus Werthenstein Krustenschinken der Metzgerei Aerne Regiofrütes Wintergemüse	
GEBRATENE POULETBRUST-ROULADE 180g 	36.50
Gefüllt mit Dörräpfeln und Trockenfleisch Süssmostrahmsauce Frischkäse-Kräuterrisotto glasierte Randen	

DESSERT

APFELSTRUDEL HUUSGMACHT	13.50
Lauwarme Hagebutten-Vanillesauce / Schlagrahm	

GLACÉ

Fragen Sie nach unserer Coupe Karte mit Glacé von der Kalten Lust.

GLACÉ AROMEN	4.50
Pistazie Kaffee Vanille Baileys Schokolade Haselnuss Caramel	
SORBET AROMEN	4.50
Mango Zitrone Passionsfrucht Blutorange	
PORTION SCHLAGRAHM	1.50



Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.