

Vorspeisen	CHF	Fleischspezialitäten	CHF
* Markbein ganz aus dem Ofen mit geröstetem Brot Fleur de sel	16 / 13	* Riesen - Cordon Bleu vom Kalbfleisch 'Domino' Pommes Allumettes	48 / 39
* Salat 'Michi' mit Eisbergsalat, Mais, Karotte, Salatgurke Tomate, Zwiebel und Knoblauch	13 / 11	* Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Estragon Sauce Frische Spätzli	42 / 38
* Randen Salat mit geriebener Belper Knolle an einem kalt gepressten Rapsöl und Limettensaft	16 / 13	Entrecôte vom Grill aus der Metzgerei Jenzer 250/150 Portweinjus Hausgemachte Raviolis gefüllt mit Spinat, Lauch und Ricotta Parmesan Reggiano	52 / 44
Suppe		* Geschmortes Bäggli vom Freilandsäuli Frische Spätzli	36 / 32
* Karottencrèmesuppe	12 / 10		
Spezialitäten aus dem Osten		Dessert	
* Tlacenka s cibulou a octom <i>Schwartenmagen mit gehackten Eschalotten und Kresse Essig</i>	16 / 13	* Hausgemachtes Schokoladenmousse	12 / 9
Cesnakova Polievka zo opekanym Chlebom a Syrom <i>Knoblauchsuppe mit geröstetem Brot und geriebener Käse</i>	12 / 10	* Palatschinken (Crêpes) mit Vanilleglace und Konfitüre; dafür brauchen wir etwas Zeit	18 / 14
Segedinsky gulas s knedlou <i>Szegediner Gulasch mit Hefeknödel</i>	34 / 31	* Grossmutter's gebrannte Crème Schoggi Träumli aus dem Ofen; dafür brauchen wir etwas Zeit	12 / 9 12
		* Käse Variationen vom Wirth's Huus	nach Aufwand
		* Diverse Glace Sorten	3.50
		★ Gluten freie Gerichte – <u>Bitte lassen Sie es uns wissen</u> Gerichte ohne Kennzeichnung, können mit anderen Beilagen Gluten frei zubereitet werden.	
Fisch		Allergene Sehr gerne sind wir Ihnen behilflich, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
* Filet vom Seesaibling von der Familie Spielhofer, Luzern auf einem feinen Safran Risotto	46 / 41	Natürlich... servieren wir Ihnen ausschliesslich bestes Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität	
Zusätzlich frisches Gemüse	8	JEDEN MITTWOCH ABEND – GROSSMUTTERS HACKBRATEN..!	

