

Speisekarte



Suppe

Kürbissuppe mit Ingwer Fr. 9.50

Salate

Nüsslisalat mit Ei Fr. 11.50

Nüsslisalat mit Speck, Ei Fr. 13.50

Waldschüsselsalat + Black Tiger Fr. 15.00

Waldschüsselsalat Fr. 9.50

Gemischter Salat Fr. 11.50

Salatsauce wahlweise:

Französisch oder Italienisch

Kleinigkeiten

Rauchlachs im Parisettenbrot Fr. 15.50
Mit Meerrettichschaum

Eulensandwich Fr. 14.50
Schweinschnitzel paniert (CH)
im Ruchbrotmutschli und Hauscocktailsauce

1 Paar Schweinswürstli mit Brot Fr. 8.50

Wurstsalat garniert Fr. 18.50

Wurstsalat mit P.Frites Fr. 18.50

Bunter Salatteller mit Ei Fr. 19.50

Fischgerichte

Zanderfilet Zugerart Fr. 36.00

An Weissweinkräutersauce
*FAO 5

Zanderfilet gebraten Fr. 35.00

mit frischen Eierschwämmli
* FAO 5

Egli Eulenart Fr. 35.00

gebacken im Urdinkelteig, Tartarsauce
*FAO 5

Black Tiger Provencale Fr. 34.00

*FAO 71 (Riesencrevetten 1 A Qualität)

Fleischgerichte

Rindsschmorbraten Winzerart Fr. 31.50
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Trauben

Ziberlihoger- Lisis Filet Fr. 33.00
(Schweinsfilet mit Rahmnudeln)

Schweinssteak Eierschwämmli Fr. 29.50

Schweinschnitzel paniert Fr. 25.50

Beilagen wahlweise: Spätzli, Reis
Salzkartoffeln, Nüdeli, oder P.Frites

Portion Rotkraut, Marroni Fr. 6.00

Vegetarisch

Eierschwämmli im Reising Fr. 21.50

Herbstteller Fr. 24.00
(Rotkraut, Marroni, Eierschwämmli,
Spätzli)

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gern
Fleischherkunft Schweiz

*Fanggebiet Poulet,-Schwein.-und Kalbfleisch (CH)