

## GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie wieder bei uns zu begrüßen. Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller gereift und gelagert ist oder ganz einfach:

Geniessen Sie einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

**ES IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN, IN UNSERER KÜCHE  
NACHHALTIGE, FAIRE UND GESUNDE PRODUKTE ZU VERARBEITEN.  
NICHT MASSE, SONDERN KLASSE IST UNSER CREDO.**

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns eine Verpflichtung. Wir sind immer bestrebt, gute Leistungen zu erbringen und Sie mit einem herzlichen Empfang sowie einer zuvorkommenden und freundlichen Bedienung zu verwöhnen.

Philippe Nanzer und Team

### ÖFFNUNGSZEITEN

09:00 – 22:00 Uhr

Küche: 11:30 – 13:30 Uhr sowie 18:00 – 21:00 Uhr

Ruhetage: Montag und Dienstag

Wenn Sie ein Gericht auf zwei Teller serviert wünschen,  
verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00

## > VORSPEISEN

<b>Grüner Blattsalat mit Chnoblibrot</b> Green salad with garlic toast Salade verte et pain à l'aile grillé	<b>10.50</b>
<b>Gemischter Salat mit Chnoblibrot</b> Mixed salad with garlic toast Salade mêlée et pain à l'aile grillé	<b>12.50</b>
<b>Bunter Tomatensalat mit Burrata und Rohschinken</b> Tomato Salad with Burrata and cured ham Salade de tomates avec du fromage Burrata et du jambon de Parme	<b>18.50</b>
<b>Coquilles St. Jacques (Schottische Jakobsmuscheln) im Schnäggepfännli serviert mit Knoblauch-Zitronenbutter und getoastetem Baguette (10min)</b> Scallops (St. Jacques) fried in garlic-lemon butter, served with toasted baguette Coquille St. Jacques au beurre maître d'hôtel, pain grillé	<b>19.00</b>
<b>Crevettencocktail «Florida» mit Toastbrot und Butter</b> Shrimp cocktail with toast and butter Cocktail aux crevettes avec pain grillé et beurre	<b>19.50</b>

## > SUPPEN

<b>Kartoffel-Lauchsuppe mit geröstetem Blumenkohl</b> Creamy potato-leek soup with roasted cauliflower Soupe de pommes de terre et poireaux avec chou-fleur rôti	<b>14.50</b>
<b>Tomatencreme Suppe mit Basilikum-Espuma und Crème fraîche</b> Tomato cream soup with basil espuma and crème fraîche Soupe crème de tomates avec espuma de basilic et crème fraîche	<b>14.50</b>
<b>Tagessuppe</b> Soup of the day Potage du jour	<b>10.50</b>

## > PASTA

Vorspeise    Hauptgang

<b>Spaghetti « Marinara »</b>	<b>23.50</b>	<b>29.50</b>
<b>mit Lachsstückli, Jakobsmuscheln &amp; Riesencrevetten an sämiger Safransauce</b>		
Spaghetti with salmon, scallops and giant prawns in a creamy saffron sauce		
Spaghetti avec des saumon, Coquille St. Jacques et des crevettes géantes dans une sauce crémeuse au safran		
<b>Spaghetti «al Bufala»</b>	<b>19.50</b>	<b>25.50</b>
<b>mit Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, Ruccola und pikanter Sauce</b>		
Spaghetti with mozzarella di bufala, arugula, tomatoes, artichokes and spicy sauce		
Spaghetti avec mozzarella au bison, tomates, piment rouge, salade de roquette et sauce épicée		
<b>Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm</b>	<b>15.50</b>	<b>21.50</b>
Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream		
Macaroni aux tomates, chili, fromage rapé et crème		
<b>Hausgemachte Steinpilzravioli</b>	<b>20.50</b>	<b>26.50</b>
<b>mit Blattspinat, gebratenen Steinpilzen und Pistazien</b>		
Homemade Porcini ravioli with tender spinach, sautéed porcinis and pistachios		
Raviolis aux bûlets sautés, épinards, et noix de pistache		

## > VOM LAND

<b>Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse</b>		<b>36.50</b>
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables		
Cubes d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, frites et légumes		
<b>Pouletbrüstli gebraten mit Zitronen-Basilikumsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl</b>		<b>30.50</b>
Fried chicken breast with lemon-basil sauce and vegetables, served with a side dish of your choice		
Suprême de volaille, sauce au citron et basilique, légumes et accompagnements de votre choix		

## > AB ZWEI UND MEHR *Preis pro Person / Price per person / Prix par personne*

<b>Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet 400 g) am Tisch tranchiert, Sauce Béarnaise</b>		<b>p/P 54.00</b>
mit reichhaltiger Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl		
Double beef tender loin, grilled to your desire, Sauce Béarnaise		
Chateaubriand, grillé à votre choix, Sauce Béarnaise		

## > VOM SEE

<b>Fischknusperli vom Zander mit Tatar Sauce, Beilagen nach Wahl</b>		<b>29.50</b>
Fried fillets of pike-perch, Tartar sauce and your choice of side dish		
Goujons de sandre frits, sauce Tartare, accompagnements de votre choix		
<b>Tagesfisch gebraten mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b>		<b>36.50</b>
Catch of the day with vegetables and your choice of side dish		
Poisson du jour avec des légumes, accompagnements de votre choix		

### **Beilagen, falls nicht anders vermerkt:**

Pommes frites, Süsskartoffel Frites, Reis, Risotto, Bratkartoffeln, Kartoffelcroquetten, Teigwaren  
Above main courses are accompanied by your choice of: Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles, risotto, potatoes

Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de : Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes

## > POULET SPEZIALITÄTEN

**Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce (20min) 27.50**  
Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house)  
Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre (Spécialité de la maison)

**Fernöstliches Mistkratzerli (20min) 29.50**  
**mariniert mit asiatischen Gewürzen, Erdnüssen, leicht pikant mit sämiger Thai-Curry Sauce**  
Roasted spring chicken with Asian spices, peanuts, slightly spicy with a creamy Thai curry sauce  
Coquelet rôti mariné aux épices asiatiques, cacahuètes, légèrement épicé à la sauce au thai curry

**Teuflisches Mistkratzerli gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce (20min) 29.50**  
Roasted spring chicken spicy marinated with chilli sauce  
Coquelet rôti avec marinade épicée et sauce chili

**Halbes Freiland Poulet («Beni's Poulet») mit Spezi­alsauce (20min) 26.50**  
Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (Specialty of the house)  
Demi-poulet avec sauce au beurre (Spécialité de la maison)

### dazu empfehlen wir als Beilage:

Portion Pommes frites	<b>8.00</b>	Portion Risotto	<b>9.00</b>
Portion Süsskartoffel frites	<b>9.00</b>	Portion Gemüse	<b>9.00</b>
Extra Portion Spezi­alsauce	<b>3.00</b>		

**Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites, Spezi­alsauce 25.50**  
Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house)  
Ailerons de volaille, frites et sauce au beurre (Spécialité de la maison)

**Pouletflügeli «Sweet & Sour» 25.50**  
**knusprig gebacken mit Pommes frites, süs­ser Chilisauc­e**  
Chicken wings «Sweet & Sour», French fries, sweet chili sauce  
Ailerons de volaille «Sweet & Sour», frites et sauce chili douce

**Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites und Barbecue Sauce 25.50**  
Chicken wings «BBQ», French fries, barbecue sauce  
Ailerons de volaille «BBQ», frites et sauce barbecue

**Pouletflügeli «Diabolisch» mit Pommes frites und extrem scharfer Haussauce 25.50**  
Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce  
Ailerons de volaille «diabolique», frites et sauce très piquante



## > SOMMER-HITS

### **Sommer-Hit 1** **29.50**

#### **Panierte Schweinskotelette mit Tomatenspaghetti und Gemüsegar nitur**

Breaded pork chop with tomato spaghetti and vegetables

Côte de porc panée avec spaghetti à la tomate et des légumes

### **Sommer-Hit 2** **24.50**

#### **Quinoa mit sommerlichem Gemüse und Kräuterrahmsauce**

Quinoa with vegetables and creamy herb sauce

Quinoa aux légumes d'été et sauce à la crème aux herbes

### **Sommer-Hit 3** **49.50**

#### **Rindsfilet gebraten mit Rucola und Steinpilzen auf Sommergemüse und Bratkartoffen**

Fillet of beef roasted with rocket and porcini mushrooms on summer vegetables and roast potatoes

Filet de bœuf rôti avec roquette et cèpes sur légumes d'été et pommes de terre rôties

### **Sommer-Hit 4** **25.50**

#### **Kirchererbsen-Linsen-Curry mit Gemüse und Naanbrot**

Chick pea and lentil curry with vegetables and naan bread

Curry de pois chiches et de lentilles avec légumes et pain naan

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

Wenn Sie ein Gericht auf zwei Tellern serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00.

Herkunft: Poulet: CH, Kalb: CH, Schwein: CH, Rind: CH, IRL, Egli: CH Lachs: CH, Albeli: CH (Vitznau) Zander: Baltikum, Jakobsmuscheln: Wildfang MSC, Crevetten: BIO Zucht Vietnam. Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch und achten beim Rindfleisch auf Grasfütterung sowie gute Tierhaltung