

## GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

Es freut uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. 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!**

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns Verpflichtung und so sind wir bestrebt, gute Leistung zu erbringen, Sie zu verwöhnen mit einem herzlichen Empfang, mit zuvorkommender und freundlicher Bedienung.

Philippe Nanzer und Team

### Öffnungszeiten

09:00 – 22:00 Uhr

Küche geöffnet bis 21.00Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

### Betriebsferien:

**11. November 2018 – 24. Januar 2019,  
ab Freitag, 25. Januar 2019 sind wir wieder für Sie da!**

## > VORSPEISEN

- Randen-Feigencarpaccio mit Geissenkäse, karamellisierten Nüssen und Apfelvinaigrette** 14.50  
Fig and beetroot carpaccio with goat cheese, caramelized nuts and apple vinaigrette  
Carpaccio de figues et betteraves rouges, fromage de chèvre et vinaigrette aux pommes
- Jakobsmuscheln im „Schnägge-Pfännli“ mit Schneckenbutter und grilliertem Weissbrot** 19.00  
Scallops in herb-butter, toasted bread  
Coquille St. Jacques au beurre maître d'hôtel, pain grillé

## > SUPPEN

- Kürbis-Kokoscrème-Suppe mit Amaretto parfümiert, Quittenespuma und Chili Mascarpone** 12.50  
Cream of pumpkin and coconut soup with chili mascarpone  
Soupe de potiron et noix de coco avec mascarpone au piment
- Steinpilzcrème mit Marroni-Stückli** 12.50  
Cream of porcini mushroom with chestnut crumble  
Potage aux ceps avec des morceaux de châtaignes
- Essenz von Waldpilzen mit Steinpilzflädli** 10.50  
Mushroom essence with shredded porcini pancakes  
Essence de champignons sauvages avec célestine aux ceps

## > SALAT

- Grüne Blattsalate mit Chnoblibrot** 9.50  
Green salad with garlic toast  
Salade verte et pain à l'aile grillé
- Gemischter Salat mit Chnoblibrot** 11.50  
Mixed salad with garlic toast  
Salade mêlée et pain à l'aile grillé
- Herbst-Salat** 15.50  
**mit sautierten Eierschwämmli, Feigen, Trauben und karamellisierten Nüssen**  
Autumn salad with sautéed chanterelles, figs, grapes and caramelized nuts  
Salade avec les chanterelles sautés, raisins, figues et noix caramélisés

## > HAUPTGÄNGE

<b>Entrecôte Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüse</b>	<b>35.50</b>
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables Cube d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes	
<b>Rindsfilet gebraten (200 gr) mit Steinpilzen und Eierschwämmli</b>	<b>49.50</b>
Beef tenderloin with porcinis and egg sponges Tranche de filet de bœuf avec ceps et chanterelles	
<b>Zarte Pouletbrust gebraten mit Zitronen-Basilikumsauce und Gemüse</b>	<b>30.50</b>
Sautéed chicken breast with lemon-basil sauce and vegetables Suprême de volaille, sauce au citron et basilic et légumes	

## > FISCH

		Vorspeise	Hauptgang
<b>Fischknusperli vom Zander mit Tatar Sauce</b>	<b>28.50</b>		
Fried fillets of pike-perch with Tatar sauce Goujons de sandre frit avec sauce Tatar			
<b>Tagesfisch gebraten nach Jäger Art mit Waldpilzen und Herbst-Jus</b>	<b>31.50</b>	<b>39.50</b>	
Catch of the day hunter style with wild mushrooms and autumn jus Filets de poisson du jour sauté avec des champignons sauvages et jus			

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

<b>Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet 400 gr) am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise</b>	<b>p/P 54.00</b>
Double beef tender loin, grilled to your desire, Sauce Béarnaise Chateaubriand, grillé à votre choix, Sauce Béarnaise	

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

Pommes frites, Süsskartoffel Frites, Reis, Risotto, Bratkartoffeln, Kartoffelcroquetten oder Teigwaren sowie Gemüse

### ***Above main courses are accompanied by your choice of:***

Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles and risotto or potatoes & vegetables

### ***Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de :***

Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes et légumes

## > PASTA

Vorspeise    Hauptgang

<b>Penne all'arrabiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm</b>	<b>13.50</b>	<b>19.50</b>
Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream Macaroni aux tomates, chili, fromage rapé et crème		
<b>Herbstliche Spaghetti Bolognese vom Weggiser Wild mit Pilzen, Feigen und Nüssen</b>	<b>20.50</b>	<b>26.50</b>
Spaghetti Bolognese from local venison meat with mushrooms, figs and nuts Spaghetti à la bolognaise automnal de venaison de Weggis avec champignons, figues et noix		
<b>Serviettenknödel gebraten auf Rosenkohlpüree mit Eierschwämmli, Rotkraut und Herbst-Jus</b>	<b>18.50</b>	<b>27.50</b>
Bread dumpling slices on brussels sprouts puree, sautéed chanterelles, red cabbage & Jus Boulettes de pain sur purée de choux de Bruxelles, chanterelles sautées, chou rouge et jus		
<b>Tagliatelle mit Feigen, Rosenkohl und Büffelmozzarella an sämiger Herbstsauce</b>	<b>18.50</b>	<b>24.50</b>
Tagliatelle (noodles) on creamy autumn sauce with figs, brussel sprouts and Mozzarella di Buffala Tagliatelle (nouilles) à la sauce de chasse avec choux de Bruxelles, figues et Mozzarella di Buffala		

## > GEFLÜGEL

<b>Ganzes Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezielsauce (20min)</b>		<b>26.50</b>
Roasted spring chicken with rosemary and our signature butter sauce Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre		
<b>Halbes Poulet „Beni's Poulet“, mit Spezielsauce (20min)</b>		<b>22.50</b>
Half chicken "Beni's Poulet" with our signature butter sauce (Specialty of the house) Demi-poulet avec sauce au beurre (Spécialité maison)		
<b>dazu empfehlen wir:</b>		
Portion Pommes frites		<b>8.00</b>
Portion Süsskartoffel frites		<b>8.00</b>
Portion Risotto		<b>9.00</b>
Portion Gemüse		<b>8.00</b>
Extra Portion Spezielsauce		<b>3.00</b>
<b>Pouletflügeli knusprig paniert, gebacken mit Pommes frites und Spezielsauce</b>		<b>25.50</b>
Chicken wings with French fries and our signature butter sauce Ailerons de volaille avec sauce au beurre et pommes frites		
<b>Pouletflügeli "Sweet &amp; Sour" knusprig gebraten mit süsser Chilisaucе, Pommes frites</b>		<b>25.50</b>
Chicken wings "Sweet & Sour", with sweet chili sauce and French fries Ailerons de volaille "Sweet & Sour" et pommes frites		

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, Lamm: NZ, AU, Schwein: CH, Rind: CH, IRL, ARG, AU, Zander / Egli: Baltikum, Wild: Schweiz. Auch wenn wir nur hochwertiges Fleisch verwenden, kann dieses aus Nicht-EU-Ländern mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.