

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unseren Gästen gemütliche Stunden zu ermöglichen und die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Wir kochen mit saisonalen Produkten, welche wir - wo immer möglich - aus der Region beziehen. Die Zusammenarbeit mit den regionalen Händlern liegt uns am Herzen.

Allergene:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Fleisch- / Fischdeklaration

Schwein	CH
Rind	CH
Kalb	CH
Poulet	CH
Saibling	CH – Aquakultur

Warme Küche: Montag & Dienstag	Ruhetag
Mittwoch bis Samstag	12.00 – 13.45 & 18.00 – 21.30
Sonntag	12.00 durchgehend bis 18.00

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe	8.50
Tomatencremesuppe mit Kurkuma-Grissini	9.50
Maiscappuccino mit Petersilienbrioche-Croutons	9.50

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50

**Wählen Sie nach Belieben eines unserer hausgemachten
Salatdressings aus:**

Frenchdressing
Balsamicodressing
Saisondressing im Sommer: Zigerdressing

Kalte Vorspeise

Couscous Salat mit Gurken, Peperoni, Pfefferminze und Feta	14.50
Hausgebeizter Saibling mit Petersilienbrioche, Ricottacreme und Tomaten – Zwiebel Chutney an Basilikumöl	18.50

Hauptspeisen

Fleisch

Gebratenes Kalbskotelett (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse (oder als Fitnesssteller)	56.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Crème fraîche dazu sämige Linthmais-Polenta	48.50
Handgeschnittenes Rindfleischtatar mit einem Schuss Sherry dazu Toastbrot und Butter	38.50
Schweins Cordon Bleu (gefüllt mit Bauernschinken und Glarner Alpkäse) dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse (oder als Fitnesssteller)	35.00
Gebratene Pouletbrust an Paprikarahmsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse (oder als Fitnesssteller)	30.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse (oder Fitnesssteller mit Schnitzel paniert / nature)	28.50

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet an Paprikarahmsauce dazu sämige Linthmais-Polenta und Marktgemüse	39.50
--	-------

Vegetarisch

Hausgemachte Paprikatortellini an Zitronensauce mit Tomatenwürfel, Basilikum und gehobeltem Sbrinz	25.50
Hausgemachte Kichererbsenbällchen an Joghurt- Gurken-Minzsauce mit Couscous und Ratatouille	25.50

Alle Hauptgerichte können als kleine Portion (- 3.00 CHF) bestellt werden.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST