

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
Mittwoch bis Samstag
Sonntag

Ruhetag
12.00 – 13.45 & 18.00 – 21.30 Uhr
12.00 durchgehend bis 17.30 Uhr

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe	8.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	9.50
Randencremesuppe mit Kräuterknäckebrötchen	9.50

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	12.50
- mit zusätzlich gebratenem Speck	+ 2.00

Wählen Sie nach Belieben eines unserer hausgemachten Salatdressings aus:

	Frenchdressing
	Balsamicodressing
Saisondressing im Herbst:	Feigendressing

Kalte Vorspeisen

Crème Brûlée von Ziegenfrischkäse mit eingelegten Feigen garniert mit Nüsslisalat und Baumnüssen	16.50
Hausgebeizter Glarner-Saibling mit Pastinakencreme und Birnenperlen	16.50

Hauptspeisen

Fleisch

Grilliertes Rindsfilet mit Kürbis Chutney mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	53.50
Kalbskopfbäggli an Schmorsauce dazu Süsskartoffelpüree und Marktgemüse	48.50
Schweins Cordon Bleu (gefüllt mit Bauernschinken und Glarner Alpkäse) dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse	35.00
Rindshackbraten an Rotweinjus dazu Tagliatelle und Marktgemüse	28.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse	28.50

Fisch

Gebratenes Goldforellenfilet an Mandelbutter mit Butterreis und Marktgemüse	39.50
--	-------

Vegetarisch

Süsskartoffelpüree mit gebratenem Rosen- und Blumenkohl an Mandelbutter, garniert mit karamellisierten Birnen und gerösteten Nüssen	25.50
Serviettenknödel auf Rahmwirsing mit gebratenen Pilzen	25.50

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