

## **Vorspeisen**

<i>Blattsalat mit Avocado und Bresaola</i>	16.00
<i>Salatnest mit pochiertem Ei und Rauchlachs</i>	19.00
<i>Rippli-Carpaccio mit Meerrettich und Salatbouquet</i>	16.00
<i>Carpaccio und Tartar vom Galloway „Sempacherhof“</i>	24.00
<i>Salat von Verduro al Forno mit gebratenem Balchenfilet</i>	17.00
<i>Gemischter Märtsalat</i>	10.00

## **Suppen**

<i>Gelbe Paprika-Zitronengrassuppe mit gebratenem Krevettenspiessli</i>	12.00
<i>Pot au Feu vom Galloway „Mont Soleil“</i>	14.00

## **Fisch/Vegi**

<i>Pochierte Sempachersee Balchenfilets im Gemüsebett mit gemischtem Reis</i>	35.00
<i>Gebratene Sempachersee Balchenfilets mit grünem Pfeffer, Mandeln und Salzkartoffeln</i>	35.00
<i>Gebratene Eglifilets aus dem Baldeggersee mit Jakobsmuscheln auf geschmolzenem Lauch und, Salzkartoffeln</i>	27.00/45.00
<i>Salat von Verduro al Forno mit gebratenem Balchenfilet</i>	30.00
<i>Gemüsepastetli an einer feinen Kräuterrahmsauce</i>	28.00
<i>Hausgemachte Vegi Capuns</i>	28.00

## ***Fleisch***

<i>„Hofkotlett“, mild geräuchertes Schweinskotlett an einer Senfrahmsauce mit Rösti</i>	30.00
<i>Hausgemachte Galloway Hacktätschli „Mont Soleil“</i>	30.00
<i>Bio Entrecôte aus Schenkon überbacken mit hausgemachter „Café de Paris“</i>	150 gr. 39.00
	220 gr. 46.00
<i>Bio-Rindsfiletstreifen aus Schenkon an Senfsauerrahmsauce</i>	46.00
<i>Bio Rindsfilet aus Schenkon mit kräftiger Rotweinsauce Knoblauch und Mark</i>	49.00
<i>Simmentaler Kalbs Cordon bleu</i>	39.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce</i>	39.00
<i>Galloway-Siedfleisch mit Apfelkren auf Rahmspinat, Salzkartoffeln</i>	35.00
<i>Lammcarré in der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin</i>	45.00

***Beilagen:*** *Reis, Rösti, hausgemachte Nudeln, Kartoffelgratin  
Pommes-frites,*

***Herkunft:*** *Bio Rindfleisch, Fam. Häfliger, Schenkon,  
Galloway: Jura „Mont Soleil“  
Schwein: Schweiz,  
Kalb: Simmental  
Lamm: Australien,*

*1.Dez 2011*