

Frei wählbar nach Ihrem „Gluscht“

<i>Quinoa-Eierschwämmli</i> salat, <i>Melone und Buffelmozzarella</i> oder <i>Blumenkohlmousse, Rauchlachs und Kräutersalat</i> oder <i>Hausgemachte Geflügel Galantine „Tonnato“</i> ***	15.00 19.00 18.00
<i>Pot au Feu vom Perlhuhn mit Frühlingsgemüse</i> oder <i>Gazpacho Andalouse mit Crevettenspiessli</i> ***	12.00 14.00
<i>Tafelspitz auf Blattspinat, Apfelkren</i> <i>Salzkartoffel</i> oder <i>Sempachersee Hecht, mit Pastinakenschuppen</i> <i>Hechtklösschen,</i> <i>Sauce Noilly Prat, Gemüsestreifen</i> ***	 42.00 24.00/46.00
<i>Erlesene Käseauswahl vom Wagen</i> oder <i>Variation von der Aprikose „Sempacherhof“</i> ***	15.00 16.00
<i>Menu in 4 Gängen nach Wahl</i> <i>Menu in 3 Gängen nach Wahl</i>	80.00 70.00

Herkunft: *Bio Rindfleisch: Fam. Häfliger, Schenkon,
Dexter: Fam. Aeschlimann; Neuenkirch
Balchenfilet, Hecht: Sempachersee
Kalb: Simmenthal*