

Vorspeisen

<i>Gemischter Märtsalat</i>	10.00
<i>Hausgebeizter Bio Alpenlachs aus Lostallo, Dillsenfsauce, Salatbouquet</i>	18.00
<i>Rinds-Tartar, Salatbouquet</i>	24.00/38.00
<i>Verduro al Forno mit gebratenem Balchenfilet</i>	19.00/32.00

Fisch/Vegi

<i>Pochierte Sempachersee Balchenfilets, Gemüsebett, Reis</i>	38.00
<i>Gebratene Sempachersee Balchenfilets, Mandeln, grünem Pfeffer und Salzkartoffel</i>	38.00
<i>Gemüsepastetli an feiner Kräuterrahmsauce</i>	29.00
<i>Stargelser Aelpler Tortelloni mit Apfelwürfeli</i>	19.00/32.00

Fleisch

<i>Kalbskutteln, Weissweinsauce,</i>	30.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce</i>	42.00
<i>Simmentaler Kalbs Cordon bleu</i>	45.00
<i>Hausgemachte Dexter Hacktätschli vom Hübeli</i>	30.00
<i>Rindsfiletstreifen, Senfsauerrahmsauce</i>	48.00
<i>Bio Entrecôte, Café de Paris oder Pfeffersauce, 150gr./220gr.</i>	39.00/48.00
<i>Bio Rindsfilet, Rotweinsauce mit Knoblauch und Markschiffli, 120gr./180gr.</i>	45.00/52.00

Beilagen: *Reis, Rösti, hausgemachte Nudeln, Pommes frites,
Pommes Dauphine*

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*