

Cordonbleu-Festival

Schweins-Cordonbleu "Hawaii" Fr. 30.–

Mit frischen Bananen, Mozzarella und Curry gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites

Schweins-Cordonbleu "Moutathal" Fr. 33.–

Mit Muotathaler Rinderheu, Frischkäse und Oliven gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites

Kalbs-Cordonbleu „Gruyère" Fr. 39.50

Mit Rohschinken, Greyerzer und Birnen gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites

Kalbs-Cordonbleu "Rustico" Fr. 39.50

Mit geräuchertem Speck, Spinat und Bergkäse gefüllt
Gemüse und Pommes Frites

Schweins-Cordonbleu „Schlacht" Fr. 30.–

Das Original mit Vorderschinken und Raclettekäse gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites

Schweins-Cordonbleu „Ticino" Fr. 32.–

Mit Rohschinken und Gorgonzola gefüllt,
Gemüse und Pommes Frites

Schweins-Cordonbleu "Fürwehr" Fr. 33.–

Gefüllt mit Chorizosalami und Fürwehr-Brie (Chili)
Marktgemüse und Pommes Frites

Vorspeisen & Salate

Grüner Blattsalat		Fr. 8.50
Gemischter Salat		Fr. 11.–
Rauchlachsrollchen garniert mit Toast und Butter	als Vorspeise	Fr. 16.–
	als Hauptgang	Fr. 26.50
Geräuchte Balchenfilets aus dem Sempachersee	als Vorspeise	Fr. 15.–
Von der Fischerei Hofer, Oberkirch	als Hauptgang	Fr. 25.50
Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter	als Vorspeise	Fr. 19.50
Mild bis feurig- nach Ihren Wünschen zubereitet	als Hauptgang	Fr. 31.50
Weitere Tatar-Variationen finden Sie in unserer Speis & Trank Karte		
Fischknusperli (Pangasius) mit Sauce Tartare		Fr. 12.–
<i>Vorspeisen als Hauptgang: Zuschlag von Fr. 4.–</i>		

Suppen

Bouillon mit Ei		Fr. 7.–
Bouillon mit Flädli		Fr. 7.–
Bouillon mit Gemüsewürfeli		Fr. 7.–
Frische Tomatencrèmesuppe mit Basilikum		Fr. 9.50
<i>Suppe als Hauptgang: Zuschlag von Fr. 4.–</i>		

Fleischgerichte

Schweinssteak „Walliser-Art“ Fr. 30.—

Mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

Gemüse und Pommes Frites

Schweinsfilet-Medaillons „Herzog Leopold“ Fr. 35.50

Drei Médailles an rassisiger Curry- und Pilzrahmsauce sowie Kräuterbutter,

Gemüse und Nudeln

Pouletbruststreifen „Casimir“ Fr. 27.50

an rassisiger Currysauce mit Früchten garniert

Trockenreis

Rottaler Kalbgeschnetzeltes Fr. 34.—

An Pilzrahmauce serviert mit knuspriger Röschi

Kalbsschnitzel „Habsburg“ Fr. 35.—

Mit Zitronenbutter, Nudeln und Marktgemüse

Rinds-Entrecôte „Pilatus“ Habsburger-Portion (140g) Fr. 37.—

An Sauce Café de Paris, Gemüse und Pommes Frites

Eidgenossen Portion (200g) Fr. 42.—

Rinds-Filet „Maison“ Habsburger-Portion (140g) Fr. 42.—

Jus mit frischen Kräutern aus unserem Garten

und rassisigem Pfeffer, Gemüse und Röstikroketten

Eidgenossen Portion (200g) Fr. 49.—

Lammrückenfilet „Provençale“ Fr. 38.—

Mit Gemüse und Kartoffelgratin

Fischgerichte

Fischknusperli (Pangasius) Fr. 26.–

Mit Trockenreis oder Salzkartoffeln und Marktgemüse, dazu Sauce Tartare

Sempacher Balchenfilets „schöne Müllerin“ Fr. 28.50

Trockenreis oder Salzkartoffeln und Marktgemüse

Lachs & Scampi Fr. 34.50

An Safransauce, Trockenreis oder Salzkartoffeln und Marktgemüse

Spaghetti „aglio e olio“ mit Crevetten und Peperoncini (scharf) Fr. 26.–

Vegetarisches

Spaghetti „aglio e olio“ mit Peperoncini (scharf) Fr. 21.50

Gemüse-Teller mit Röstitasche oder Frühlingsrolle Fr. 24.50

Röstipastetli mit Waldpilzragout garniert mit Saisongemüse Fr. 24.50

Bananen-Curry mit Früchten garniert, im Reising Fr. 22.50

Grilladen & Wellness-Teller

Rinds-Filet	Fr. 38.—
Rinds-Entrecôte	Fr. 29.50
Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter	Fr. 26.—
Lamm-Entrecôtes "Provençale"	Fr. 26.50
Schweinssteak	Fr. 18.50
Pouletbrüstli	Fr. 18.50
Fischknusperli (Pangasius) mit hausgemachter Sauce Tartare	Fr. 18.50

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen, falls nicht anders vermerkt, unsere beliebte Kräuterbutter.

Als Wellnesssteller mit reichhaltigem Salat garniert +Fr. 7.50

Mit Bearnaise Fr. 3.—, mit Pilzrahmsauce Fr. 3.—

Dazu Pommes Frites, Pommes Croquettes, Nudeln oder Reis Fr. 5.—

Dazu reichhaltige Gemüse garnitur Fr. 6.—

Währschafte

Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Röschi	Fr. 19.50
Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	Fr. 19.50
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 24.—
Schweinschnitzel, Pilzrahmsauce und Nudeln und Gemüse	Fr. 24.—

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch aus der Schweiz

Kalbfleisch aus der Schweiz

Rindfleisch aus Südamerika¹

Lammfleisch aus Neuseeland/Australien¹

Damhirschfleisch (Zucht) aus Entlebuch

Pouletfleisch aus der Schweiz

Balchenfilets aus dem Sempachersee

Frischlachs, Rauchlachs und Zander aus Binnengewässer, Norwegen

Pangasius aus Vietnam¹

Black-Tiger Crevetten aus Vietnam¹

¹ Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und / oder mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl.Mwst.

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch aus der Schweiz

Kalbfleisch aus der Schweiz

Rindfleisch aus Südamerika¹

Lammfleisch aus Neuseeland/Australien¹

Damhirschfleisch (Zucht) aus Entlebuch

Pouletfleisch aus der Schweiz

Balchenfilets aus dem Sempachersee

Frischlachs, Rauchlachs und Zander aus Binnengewässer, Norwegen

Pangasius aus Vietnam¹

Black-Tiger Crevetten aus Vietnam¹

¹ Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und / oder mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl.Mwst.