

1. August 2018

Vitello tonnato Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an feiner Thonsauce mit Kapern und Zwiebeln	Fr. 28.—
Fischknusperli (Pangasius) Sauce Tartare, dazu reichhaltige Salatgarnitur	Fr. 27.—
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter dazu reichhaltige Salatgarnitur	Fr. 37.50
Rumpsteak „Luzifer“ <i>mit Salaten</i>	Fr. 36.—
Grilliertes Rindshuftsteak kräftig mariniert, <i>mit Marktgemüse</i> serviert mit hausgemachter Chilibutter und Country-Potatoes mit Sourcream	Fr. 39.—
Roastbeefsteller mit Sauce Tartare und Garnitur	Fr. 28.—
Balchenfilet mit Alpen-Kräuterschaum überbacken Trockenreis und Marktgemüse	Fr. 34.—
Beefsteak-Tartar nach Ihren Wünschen mild bis scharf gewürzt mit Toast, Butter und Garnituren	Fr. 32.50
Entlebucher-Chrütterravioli an Safran-Zitronenbutter Gefüllt mit Ricotta, Entlebucher Alpkäse von der Alp Schlacht und Biosphäre-Chrütli	Fr. 28.—

Festtagsmenüs

Grüner Salat	Fr. 9.—
Gemischter Salat	Fr. 12.—
Bouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Kalbsschnitzel mit Safran-Zitronenbutter Butternudeln Marktgemüse	Fr. 36.—
Rindsfilet an Sauce Bernaise Marktgemüse Röstikroketten	Fr. 45.—
Schweinsfilet-Spiess „Hellebarde“ im Speckmantel serviert mit hausgemachter Kräuterbutter Marktgemüse und County Potatoes	Fr. 37.—
Schweins-Cordonbleu „Schlacht“ mit Schinken und Raclettekäse gefüllt Marktgemüse Pommes Frites	Fr. 32.—
Pouletbrüstli „Walliser Art“ Mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert Pommes Frites und Marktgemüse	Fr. 29.50