



# *Speisekarte*

*ab dem 6. September 2023*

**Deklaration:**

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Widmer in Grossaffoltern 1A Qualität.  
Alle anderen Produkte werden wenn möglich, von regionalen Produzenten bezogen.  
Brot, Teigwaren und Desserts werden von uns selbst hergestellt.

## ☘ Suppen

☞ Weinsuppe mit Gemüsebrunoise und Blätterteighaube	12.00
☞ Sellerie-Apfelsuppe mit einem Hauch Curry	8.00



## ☘ Vorspeisen

☞ Herbstlicher Blattsalat	klein	8.00
	normal	11.00
☞ Gemischter Salat	klein	10.00
	normal	13.00



☞ Bruschetta mit Tomaten, Rohschinken und Steinpilze	14.00
--	-------



## ☘ Vorspeise oder Hauptgang

☞ Crevetten asiatische Hausart mit Sweetnsour, Soja, Fisch- und Austernsauce, Sesam und frischer Koriander	als Vorspeise	13.00
	als Hauptgang	32.00

☞ Paniertes Sellerieschnitzel und Fenchel-Gemüse Risotto mit Zwiebeln, Lauch, Karotten, eigene Provencemischung und grüne Fee.	als Vorspeise	12.00
	als Hauptgang	28.00

Allergikerinnen und Allergiker sowie Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten melden sich bitte beim Servicepersonal, wir finden immer eine Lösung

## ☞ Hausspezialität ☞

☞ „Chez-nous“ (ab 2 Personen)

Rindsentrecôte (180g), serviert im „Pfännli“

mit hausgemachter Café-de-Paris-Sauce

pro Person	44.00
250g	+ 8.00
300g	+16.00
350g	+22.00



## ☞ Die Klassiker

☞ Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 36.00

☞ Kalbs-oder Schweins-Cordon Bleu	Kalb	46.00
mit Hinterschinken und Greyerzerkäse	Schwein	34.00

☞ Kalbsleberli mit Jus, Zwiebeln, Butter und Salbei 32.00

☞ Roastbeef vom Entrecote gebraten, mit einer Barbequemarinade  
Senf, Knoblauch aus Grafenried, Rosmarin und tatarsauce 32.00

Paniertes Schweinskottlete gefüllt mit Schinken  
und Emmentalerkäse 36.00

## ☞ Freitag bis Sonntag aus der Forellenzucht Krälligen

☞ Forelle ganz oder filetiert, mehliert, in Butter gebraten Thymian,  
Piment, Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Limetten 38.00

**Wählen Sie folgende Beilagen:**

**Pommes frites, Kroketten, Rösti, Kartoffelsalat, Salzkartoffeln oder Risotto**

**Kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger**

## ☘ Kleine Karte

### ☘ Suppen

☞ Weinsuppe mit Gemüsebrunoise und Blätterteighaube	12.00
☞ Sellerie-Apfelsuppe mit einem Hauch Curry	8.00
☞ Tagessuppe	7.00



### ☘ Vorspeisen

☞ Herbstlicher Blattsalat	klein	8.00
	normal	11.00
☞ Gemischter Salat	klein	10.00
	normal	13.00



☞ Bruschetta mit Tomaten, Rohschinken und Steinpilze	14.00
--	-------



Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	25.00
--	-------

Hausmariniertes Schweinssteak	27.00
-------------------------------	-------

Fari`s Hausbratwurst mit Zwiebelsauce	22.00
---------------------------------------	-------



Pouletflügeli	pro Stück	3.00
	mit Pommes frites	+ 5.00

Chicken-Nuggets	pro Stück	2.50
	mit Pommes frites	+ 5.00

Portion Pommes frites	9.00
-----------------------	------

3 Silserli-Sandwich (Salami, Schinken und Käse)	8.00
---	------

## ☘ Süsses und Glace

☘ Panna Cotta mit warmen Zwetschgen	10.00
☘ Crema Catalana mit Kokosglace	12.00
☘ Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	14.00
☘ Karamelchöpfli mit Apfel und Limetten	10.00

## ☘ Glacenaromen

☘ Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca, Birnen-, oder Zwetschgenglace

pro Kugel	4.00
mit Rahm	+1.50



## ☘ Eigenproduktionen

☘ Baileys-, Tonkabohnen- oder Eiercognacglace	pro Kugel	5.00
☘ Mango-, Schwarze Kirsche, oder Himbeersorbet	pro Kugel	5.00
	mit Rahm	+1.50



## ☘ Klassische Desserts

☘ Ice-Café		12.00
	klein	9.00
☘ Coupe Dänemark		12.00
	klein	9.00
☘ Zwetschgen oder Birnensorbet		11.00
	klein	8.00
mit jeweilig Gebrantem Wasser		+4.00
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren		14.50
	Klein	11.50

*«Der Hauch von Welt ist mit Liebe zubereitet und mit Passion angerichtet»*