

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kresse	8.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.00
Gemischter Salat	14.00
Warmer Ziegenkäse im Speckmantel mit Kräutersalat	16.00
Rauchforelle mit bunten Blattsalaten und Apfel-Meerrettich	18.00
Frischlachstatar mit Avocado und Mango	21.00
Klassisches Rindstatar mit Toast 70g / 140g	21.00 / 34.00

Hausgemachte Hummerravioli auf Hummerbisque	28.00
---	-------

Fitnesssalat mit Pouletbruststreifen	28.00
Egliknusperli	36.00

## Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Walliser Speck	13.00
Schupfen-Zwiebelsuppe mit gefüllter Knusperrolle	12.00
Consommé vom Ochenschwanz mit gefüllten Maultaschen	14.00

## Vegetarische Gerichte

Chähörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21.00
Gemischter Gemüseteller "Schupfen" – Beilage nach Wahl	24.00
Reisbällchen mit Käse gefüllt und Gemüseauswahl	28.00

## Fischgerichte

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar und Peterlikartoffeln	36.00
Pochiertes Kundelfinger Saiblingsfilet mit Weissweinsauce dazu Safranrisotto und Blattspinat mit getrockneten Tomaten	39.00
Ganze Kundelfinger Forelle in Butter gebraten mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	44.00
Skrei (Winterkabeljau) gebraten auf Orangen-Fenchelgemüse dazu Wildreis	48.00

## Fleischgerichte

Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti	36.00
Saltimbocca vom Schweizer Poulet mit Kartoffelgnocchi und saisonalem Gemüse	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	38.00
Rosa Kalbskotelette unter der Senfkruste mit mediterranem Blattspinat und Kartoffelgnocchi	54.00
Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	44.00
Lammnierstück im Kräuter-Pfeffermantel an Rotweinsauce dazu feines Ratatouille und Tagliatelle	52.00

ab 2 Personen

<b>Châteaubriand</b> mit Sauce Bernaise und Pfefferrahmsauce dazu saisonales Gemüse und Beilage nach Wahl	pro Person	54.00
---	------------	-------