



Vorspeisen



Verschiedene Blattsalate

Fr. 10.-

„Herbstsalat“

Verschiedene Blattsalate mit Eierschwämmli,
Speckstreifen und hausgemachtem Himbeerdressing

Fr. 15.-



Suppe aus selbstgesuchten Steinpilzen

Fr. 10.-

Orangen-Kürbisschaumsuppe
mit grillierter Riesenkrevette

Fr. 14.50



„Knoblauchbrot“

Knuspriges Ciabatta gratiniert mit hausgemachter Knoblauchbutter

Fr. 9.50



Salate



Salatschüssel mit verschiedenen Blattsalaten, knackigem Gemüse, Croutons, Kürbiskernen und hausgemachtem Basilikum-Dressing

mit Fischknusperli Fr. 24.-

mit Pouletbruststreifen Fr. 24.50



mit hausgemachten Falafel Fr. 23.50

Wurst-Käsesalat zubereitet mit Stoozer Alpkäse vom Laui Wisel

garniert mit verschiedenen Salaten

Fr. 23.50

Für den kleinen Hunger



Grilliertes Schweinsschnitzel (1 Schnitzel)

mit hausgemachtem Curry-Kräuterbutter,

Pommes frites und kleinem Blattsalat

Fr. 18.50

Fischknusperli (120g)

mit hausgemachter Kräuter-Sauerrahmsauce

und einem kleinen Blattsalat

Fr. 18.50



Warme Speisen



„Surf and Turf“

Grilliertes Rindsfilet mit Black Tiger Riesenkrevette, Kräutersauce,
gebratene Kartoffeln und Gemüse

Fr. 56.-

Rotes Thai-Kokoscurry mit Pouletbruststreifen, Kirschtomaten,
Litschis, Ananas und Thai-Basilikum serviert mit Basmatireis

Fr. 31.-

Hausgemachter Hackbraten

mit Pommery-Senfsauce, selbstgemachten Spätzli und Gemüse

Fr. 29.50

Burger (200 g), grillierter Speck, Schweizer Käse
und BBQ-Sauce im Ciabattabrot,
serviert mit knusprigen Pommes frites

Fr. 26.-



Selbstgemachte Falafel
mit verschiedenem Gemüse

Fr. 27.-



Fischknusperli (Seehecht mit MSC-Label) im Körbli serviert
mit hausgemachter Kräuter-Sauerrahmsauce
und pikanter Curry-Zitronengras-Mayonnaise

Fr. 23.50

mit Pommes frites Fr. 28.-

Pochierte Felchenfilets aus dem Zugersee
mit Kräuter-Weissweinsauce (Zuger Art),

Reis und Gemüse

Fr. 36.-

Grillierte Filets vom Sattler Saibling
mit Safransauce, gebratenen Kartoffeln
und Gemüse

Fr. 42.-



Hausgemachte Quarkpizokel
mit Weisswein-Kräutersauce, verschiedenen Pilzen,
Kirschtomaten und Parmesan

Fr. 29.-