

SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

Cremesuppe vom Oberbürer-Frischkäse *	
mit karamellisierten Birnen & Bärlauchöl	11.50
mit karamellisierten Birnen & ohne Bärlauchöl	11.00
Spargelcremesuppe mit Croûtons und feinen Spargelstücken	12.50
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Kräuterflädli (vegan Brunoise*)	8.50
„Suppen-Müsterli“ Suppe nach Wahl serviert in der Espressotasse	5.00

GLUSCHTIGE VORSPEISEN

Spargel-Frischkäseterrine *	16.00
mit knackigem Blattsalatbouquet an Hausdressing aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico garniert mit karamellisierten Nüssen	
Gemischter Salat an Hausdressing *	11.50
aus Sesam-, Baumnuss- und Schweizer Rapsöl	
Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing *	10.00
aus Sesam-, Baumnuss- und Schweizer Rapsöl	
Rindfleisch-Tatar	20.50
mit «Ihgmachtem vom Huus», Salatbouquet, Toast und Butter	

WARME VORSPEISE

Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark	20.50
an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalat (Zubereitungszeit 30 Minuten)	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

***glutenfrei**, für weitere Informationen zu Allergenen/Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.
Die Gerichte sind mit weniger Beilagen erhältlich, die Preisreduktion beträgt CHF 3.00

FRÜHLINGSGENUSS MIT SPARGELN

Kalbssteak an Bärlauch-Chimichurri * mit neuen Bratkartoffeln und ganzen Spargeln	45.00
Trutenhaxen sous-vide gegart an feinem Balsamico-Jus mit Serviettenknödel und Spargelragout	33.50
Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Nuss-Speckkruste an Kräuter-Sauce Hollandaise mit ganzen Spargeln	36.00
Kalbsblanquette mit Spargeln und feinsten Morcheln dazu servieren wir hausgemachten Eier-Knöpfl	32.50
Lauwarme, geräucherte Forellenfilets mit zweifarbigen, ganzen Spargeln an Kräuter-Hollandaise und goldbraunen Bratkartoffeln	34.50

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Herberge Wirsing-Cordon Bleu gefüllt mit Frischkäse, Kräutern und Champignon serviert mit Pommes frites und Gemüse	32.00
Frühlingsteller mit zweifarbigen Spargeln feinen Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	29.00
Veganer Frühlingsteller mit Curry-Kichererbsen Pattie serviert mit feinen Bratkartoffeln, ganzen Spargeln und hausgemachtem Bärlauch-Chimichurri	31.00

FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Nuss-Speckkruste auf feinem Spargelrisotto	42.50
Fischknusperli vom Egli mit Tartar-Sauce Butterreis und Gemüse	32.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

***glutenfrei**, für weitere Informationen zu Allergenen/Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.
Die Gerichte sind mit weniger Beilagen erhältlich, die Preisreduktion beträgt CHF 3.00

FLEISCHGERICHTE

MIT BESONDERER FREUDE

„Niederbürer-Teller“		33.50
zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an feiner Waldpilzcreme hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse		
Fein gebackenes Cordon-Bleu vom Schwein *		29.50
Pommes frites und Spargelgemüse		
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *		34.00
Rösti und Marktgemüse		
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes *		36.00
Rösti		
„Flachs isä“ – 240g		34.50
zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter * mit hausgemachtem Kräuterbutter, Spargelstücken und gebratenen jungen Kartoffeln		
Rindfleisch-Tatar	Hauptgang	32.00
mit «Ihgmachtem vom Huus», Salatbouquet, Toast und Butter		
Panierte Schweinsrückenschnitzel *		25.00
mit Zitronenschnitz und Pommes frites		
Fitnesssteller mit panierten Schweinsschnitzel *		26.00
serviert mit bunt-gemischtem Marktsalat		
„Flachs isä“ – 240g *		33.00
zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter mit hausgemachtem Kräuterbutter und bunt-gemischtem Marktsalat		

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

***glutenfrei**, für weitere Informationen zu Allergenen/Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.
Die Gerichte sind mit weniger Beilagen erhältlich, die Preisreduktion beträgt CHF 3.00