

# VEGANES MENÜ

---

Darf es heute vegan sein?

- ★ **kalte Vorspeise**  
geräuchertes Tofucarpaccio  
mit Randen und gepickeltem Gemüse
  
- ★★ **Suppe**  
Kokos-Currysuppe
  
- ★★★ **warme Vorspeise**  
Knusperrolle mit grünen Bohnen  
auf Peperonata und Romescosauce
  
- ★★★★ **Hauptgang**  
Orientalischer Reis mit Linsenbratlingen  
und Minzesauce
  
- ★★★★★ **Dessert**  
Kokosglace mit grillierten Ananasscheiben

3 Gänge - Menü: CHF 49.00

4 Gänge - Menü: CHF 59.00

5 Gänge - Menü: CHF 69.00

Alle Preise in der Speisekarte sind in CHF & inkl. MwSt.

## SPARGEL & BÄRLAUCH

---

### Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Poulethacktätschli	13.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Riesencrevette	12.50
Rauchlachs in einer erfrischenden Joghurtsauce mit grünem Spargel, Lachskaviar und kleinem Gemüse	23.50
Tatar vom Thunfisch auf rassigem asiatischen Spargelsalat mit pochiertem Ei und frischem Koriander	23.50
Randencarpaccio mit Sauerrahm, weissen Spargeln und Avocado dazu ein Tatar von Artischocken und getrockneten Tomaten	22.50
Gebrautes Steinbuttfilet auf Bärlauchrisotto mit Käsecrème	22.50

## SPARGEL & BÄRLAUCH

---

### Hauptspeisen

Grüne und weisse Spargeln mit kleinen gebratenen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	25.50
Dazu Rohschinken vom Zelgenhof in Entfelden	30.50
Rosa gebratenes Lammentrecôte mit Bärlauchhollandaise, kleine gebratene Kartoffeln, grüne und weisse Spargeln	52.00
Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit Orangenhollandaise, Macairekartoffeln, grüne und weisse Spargeln	58.00
Maispouardenbrust mit Orangenhollandaise kleine gebratene Kartoffeln, grüne und weisse Spargeln	44.00
Gebratener Wolfsbarschfilet mit Bärlauchhollandaise, kleine gebratene Kartoffeln, grüne und weisse Spargeln	48.00
Gebratenes Steinbuttfilet mit Steinpilzhollandaise, kleine gebratene Kartoffeln, grüne und weisse Spargeln	54.00

## UNSERE KLASSIKER

---

### Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	10.50
Nüsslisalat Bären mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Bunter Tomatensalat mit Romescosauce, Bio-Mozzarella und Basilikumpesto	15.50
Geräuchertes Filet vom Frutiger Stör auf Apfel-Bierrettichsalat und Senfmayonnaise	23.50
Variation von Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, Parmesan, Nüssen und frischen Kräutern	23.50

## UNSERE KLASSIKER

---

### Hauptspeisen

Risotto mit getrockneten Tomaten mit Schafskäsecrème und Parmesan	26.50
Cordon bleu vom Schweizer Schweinsnierstück 400g mit Pommes frites und Gemüsevariation	36.00
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	43.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsevariation	51.50
Hausgemachter Suure Mocke vom Biohof Scheibler mit Kartoffelstampf und Gemüsevariation	48.00
Gebratene Filets von Frutiger Egli mit Zitronensauce, Brotknödelterrine und Gemüsevariation	43.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander aus Susten mit Basilikumsauce, Risotto und Gemüsevariation	48.00

## TATARKARTE

---

Schweiz	Beefsteak-Tatar mit Kapern & Zwiebeln	33.50
Mexico	Beefsteak-Tatar mit Mais, Guacamole, Sauerrahm & Tequila	34.50
Spanien	Beefsteak-Tatar mit frischem Basilikum, Olivenöl & Wachtelspiegelei	34.50
Schottland	Beefsteak-Tatar mit Zwiebeln, Kapern & Scotch Whisky	34.50
Italien	Beefsteak-Tatar mit Sardellenfilets, Oliven, Rucola & feinstem Parmesan	34.50
Frankreich	Beefsteak-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel & Cognac	34.50
Norwegen	Tatar vom Rauchlachs mit Sauerrahm & Lachskaviar	34.50
Griechenland	Vegetarisches-Tatar Antipastigemüse fein gehackt mit Fetakäse & Tomaten	32.50
Ungarn	Beefsteak-Tatar mit marinierter Peperoni	34.50

Alle Tatars werden mit gehacktem Ei,  
Essiggurke, Kapern und Zwiebeln serviert  
dazu gibt es Toastbrot und Butter

Extras je + 2.00  
– Sauerrahm – Guacamole  
– Speckstreifen – pochiertes Ei  
Mit Pommes frites +4.50