

Vorspeisen

<i>Freiland Nüsslersalat, Ei, Speck, Pilzen</i>	16.00
<i>Gemischter Märtsalat</i>	12.00
<i>Hausgemachte Rehterrine, Salatbouquet</i>	19.50
<i>Rinds-Tartar, Salatbouquet</i>	25.00/38.00
<i>Verdura al Forno mit gebratenem Balchenfilet</i>	21.00/34.00

Fisch/Vegi

<i>Sempachersee Balchen Knusperli, Sauce Tartar</i>	20.00/37.00
<i>Pochierte Sempachersee Balchenfilets, Gemüsebett, Reis</i>	38.00
<i>Gebratene Sempachersee Balchenfilets, Mandeln, grünem Pfeffer und Salzkartoffel</i>	38.00
<i>Gemüsepastetli an feiner Kräuterrahmsauce</i>	30.00
<i>Fabienne's Kürbis-Ingwer Tortelloni</i>	19.00/35.00
<i>Wildbeilagenteller</i>	32.00

Fleisch

<i>Hirschpfeffer «Jäger Art»</i>	34.00
<i>Rehgeschnetztes «Nana Battaglia»</i>	42.00
<i>Rehrücken «Sempacherhof» ab 2 Pers. Pro Person</i>	68.00
<i>Kalbskutteln , Champagnersauce, Salzkartoffel</i>	32.00
<i>Hausgemachte Dexter Hacktätschli</i>	35.00
<i>Kalbsgeschnetztes, Pilzrahmsauce</i>	42.00
<i>Simmentaler Kalbs Cordon bleu</i>	45.00
<i>Rindsfiletstreifen, Senfsauerrahmsauce</i>	48.00
<i>Bio Entrecôte, Café de Paris oder Pfeffersauce, 150gr./220gr.</i>	39.00/48.00
<i>Bio Rindsfilet, Rotweinsauce mit Knoblauch und Markschiffli, 120gr./180gr.</i>	45.00/52.00

Beilagen: Reis, Rösti, hausgemachte Nudeln, Pommes frites,
Kartoffelgratin, hausgemachte Quarkspätzli

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*