

Vorspeisen

<i>Gemischter Märtsalat</i>	12.00
<i>Sempachersee Balchenknusperli, Sauce Tartar, Salatbouquet</i>	19.00 /36.00
<i>Rinds-Tartar, Salatbouquet</i>	25.00/38.00
<i>Verdura al Forno mit gebratenen Balchenfilets</i>	19.00/36.00
<i>Simmentaler Kalbskopf im Gemüsesud</i>	19.00/34.00

Fisch/Vegi

<i>Pochierte Sempachersee Balchenfilets, Gemüsebett, Reis</i>	38.00
<i>Gebratene Sempachersee Balchenfilets, Chilibutter</i>	38.00
<i>Gemüsepastetli an feiner Kräuterrahmsauce</i>	30.00
<i>Hausgemachte «Gnudi», Eierschwämmli, Salbeibutter</i>	19.00/32.00

Fleisch

<i>Kalbskutteln , Champagnersauce, Salzkartoffel</i>	32.00
<i>Hausgemachte Dexter Hacktätschli</i>	35.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce</i>	45.00
<i>Schweins/Simmentaler Kalbs Cordon bleu</i>	32.00/45.00
<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, Markschiffli, 120gr./180gr.</i>	45.00/54.00

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

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