

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>Gebackener Kalbskopf auf Bohnensalat</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>Offener Gemüse Raviolo mit Pilzen</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.