Herzlich willkommen

Lieber Gast

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Restaurant willkommen zu heissen. Mit viel Sorgfalt und Leidenschaft haben wir eine Speisekarte kreiert, die Ihnen eine Auswahl an besonderen Gerichten aus frischen, saisonalen und regionalen Zutaten bietet. Qualität und Genuss stehen für uns an erster Stelle.

Unser Ziel ist es, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu machen.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung. Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit in unserem Hause.

Roman & Bettina mit Team

`Weisswein-Geflügelcrèmesuppe`

mit einem Hauch Knoblauch dazu servieren wir eine Käse-Speck Brotstange 13.50

`Kraftbrühe`

mit hausgemachten Geflügel-Safran Nocken 10.50

Salate

`kleiner Menüsalat`



gemischt oder grün 8.00

`de Grüen`



grüner Blattsalat mit unserem beliebten Hausdressing 10.50

`De Gmeschti`



hausgemachte bunt gemischte Salate begleitet vom Blattsalatbouquet 12.00

`Wintersalat`



Carpaccio von gebratenen, karamelisierten Apfelscheiben buntes Blattsalatbouquet an Trauben-Walnuss Vinaigrette mit knusprigen Knoblauch-Croûtons 15.50

> mit feinen lauwarmen Kalbsleberstreifen 26,50

hausgemachtes Tatar vom Rind, klassisch mariniert, nach Schärfe Ihrer Wahl Dazu servieren wir Butter und Toastbrot. 28.00

> als Hauptgang 37.00

<u>Vegetarisch</u>

`Älplermakkronen`



mit Knusperzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus 27.50

`Randen-Frischkäse Canneloni`



an leichter Meerrättich-Weissweinrahmsauce und caramelisierten Baumnüssen 32.00

`grosser Wintersalat mit Rösti-Käse-Nuggets` 🚕



Carpaccio von gebratenen, karamelisierten Apfelscheiben buntes Blattsalatbouquet an Trauben-Walnuss Vinaigrette mit knusprigen Knoblauch-Croûtons. Dazu servieren wir Rösti-Käse-Nuggets 29.00

Dauerbrenner

`Poulet im Chörbli`

1/2 Poulet mit Haussauce 25.50

`Poulet Menü`

gemischter Salat

1/2 Poulet mit Haussauce dazu eine kleine Portion Pommes-Frites 34.50

`zusätzliche Haussauce`

plus 3.00

`Cordon-Bleu`

gemischter Salat

klassisches Schweinscordon-Bleu mit Schinken und Käse garniert mit Zitrone Pommes-Frites 44.00

`Fluehchräie Cordon-Bleu`

"Das Lieblings-Cordon-Bleu der Guggenmusik Fluehchräie Schwarzenberg"

gemischter Salat

klassisches Schweinscordon-Bleu mit Kräuterbutterschaum übergossen Pommes-Frites 46.00

`S`Roman Cordon-Bleu`

"Im Chef siis Lieblings-Cordon-Bleu"

gemischter Salat

Schweinscordon-Bleu mit Rohschinken, Käse und Zwiebeln Pommes-Frites 46.00

Die Klassiker

`paniertes Schnitzel garniert`

paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone Pommes-Frites buntes Gemüse 34.00

`Rahmschnitzel garniert`

Schweinsschnitzel vom Nierstück an Champignonrahmsauce dazu Butternudeln buntes Gemüse 34.00

`Riesen Kalbs-Wienerschnitzel`

panierte Kalbsschnitzel ca. 280 g mit Zitronengarnitur, Pommes-Frites und buntes Gemüse 52.00

`Rinds-Entrecôte`

ca.250g

auf die von Ihnen gewünschte Garstufe zubereitet, mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes-Frites buntes Gemüse 55.00

Alle unsere Gerichte sind auch ohne Stärkebeilage als Fitness-Gemüse (+4.00) oder Fitness-Salat (ohne Aufpreis) erhältlich.

Unsere Winterklassiker

`Kalbsläberli`

geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kalbsjus und frischen Kräutern dazu frische Butterrösti 42.00

mit Rösti und buntem Wintergemüse 46.00

`Lammrücken`

rosa gebraten mit Rosapfeffer-Himbeerkruste Rotweinjus buntes Wintergemüse und à part Bramata Polenta 49.00

`Glaubenberg-Saibling`

gebratenes Alaskasaibling-Filet vom Glaubenberg auf grilliertem Lauch würziges Tomaten-Limettenragout Safranrisotto 45.00

Die meisten unserer Gerichte sind auch in einer kleineren Variante mit einer Preisreduktion von 4.00 bis 6.00 CHF erhältlich. Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal.

Deklaration: Lieferbetriebe:

Poulet CH Fleisch: Gabriel, Wolfenschiessen

Schwein CH

Kalb, Rind CH Gemüse: Mundo, Rothenburg

Lamm NZL

Saibling Glaubenberg Fisch: Fam. Brun Glaubenberg

für unsere kleinen Gäste

Auch bei den Gerichten für Ihre Kinder legen wir grossen Wert auf Qualität.



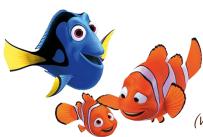
"Ice Age"

hausgemachte Chicken-Nuggets vom CH-Hüehnli

mit Pommes-Frites und Ketchup
3 Stück 12.00

6 Stück

16.00



"Nemo"

Spaghetti mit frischer Tomatensauce (wir machen unsere Tomatensauce ohne Zugabe von Zucker)
10.00



"Bärenbrüder"

Schweinsschnitzel paniert mit Karotten und Pommes-Frites

16.00



"Kung Fu Panda"

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Karotten und Nudeln

17.00



"Trolls"

Fleischkäse-Cordon-bleu mit Karotten und Pommes-Frites

21.00