

Herzlich willkommen

Lieber Guest

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

Suppen

‘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, karamellisierten Apfelscheiben
buntes Blattsalatbouquet an Trauben-Walnuss Vinaigrette*

mit knusprigen Knoblauch-Croûtons

15.50

mit feinen lauwarmen Kalbsleberstreifen

26.50

Vorspeise

‘Tatar’

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

28.00

als Hauptgang

37.00

Vegetarisch

‘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’

½ Poulet mit Haussauce
25.50

‘Poulet Menü’

gemischter Salat

½ 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:

Poulet	CH
Schwein	CH
Kalb, Rind	CH
Lamm	NZL
Saibling	Glaubenberg

Lieferbetriebe:

Fleisch:	Gabriel, Wolfenschiessen
Gemüse:	Mundo, Rothenburg
Fisch:	Fam. Brun Glaubenberg

Für unsere kleinen Gäste

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



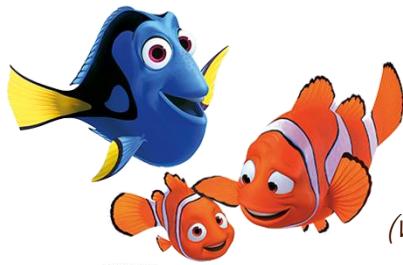
„Ice Age“

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“

Kinder-Cordon-bleu
Klassisches Schweins-Cordon-Bleu
mit Karotten und Pommes-Frites

21.00