

# Speisekarte

## Vorspeisen

Hausgemachter Schwartenmagen an Balsamico-Vinaigrette	SFr.	13.50
Herbstsalat mit Dyhrberg-Alpenkräuterlachs	SFr.	19.50

## Suppen

Tagessuppe	SFr.	7.50
Bouillon mit Ei	SFr.	8.50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer	SFr.	11.00

## Salate

Blattsalat	SFr.	8.50
Gemischter Salat	SFr.	11.00
Nüsslisalat mit Ei	SFr.	13.50
Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli	SFr.	14.50

## Kalte Speisen

Salatteller mit Ei	SFr.	18.00
Wurstsalat einfach	SFr.	15.00
Wurstsalat garniert	SFr.	19.50
Wurst-Käsesalat einfach	SFr.	16.00
Wurst-Käsesalat garniert	SFr.	20.50
Thonsalat einfach	SFr.	15.00
Thonsalat garniert	SFr.	19.50

## Warme Gerichte

Egge-Teller (2 pan. Schweinsschnitzel, div. Salate)	SFr.	26.50
mit Kalbfleisch	SFr.	38.50
Schweinsschnitzel paniert	SFr.	27.50
Pommes Frites mit Kalbfleisch	SFr.	39.50
Schweins-Cordon-Bleu	SFr.	28.50
Pommes Frites mit Kalbfleisch	SFr.	40.50
Schweins-Plätzli an Champignonrahmsauce	SFr.	28.50
Nudeln mit Kalbfleisch	SFr.	41.50
Walliser-Steak, Rösti	SFr.	29.00
Schweins-Bratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	SFr.	23.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter		
Kartoffelkroketten	SFr.	43.50
Gemüsebeilage	+	SFr. 5.00

### Spezialitäten

Grünes Thai-Curry mit Poulet, Jasminreis	SFr.	28.50
Rindstatar auf Zucchini-Carpaccio	SFr.	33.00
Pfeffersteak (Rinds-Entrecôte an Pfefferrahmsauce) Pommes Frites	SFr.	43.50

### Fischgerichte

Herbetswiler Forellenfilet Müllerinnen-Art Gemüse garnitur, Salzkartoffeln	SFr.	35.00
Gebratene Lachstranche auf Pesto-Nudeln	SFr.	39.00

### Vegetarisch

Grünes Gemüse-Curry mit Jasminreis	SFr.	24.50
Wildteller (verschiedene Wildbeilagen)	SFr.	25.50

## Herbstmenu

Herbstsalat mit Dyhrberg-Alpenkräuterlachs

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce  
Garniert mit Spätzli  
Rotkraut, Mirza-Apfel, Rosenkohl

\*\*\*

Kürbismousse  
mit Vanille-Tonkabohnenglace

SFr. 69.--

ohne Vorspeise

SFr. 59.--

