

DERNIERE

Für unsere letzte Speisekarte haben wir uns die beliebtesten Gerichte der letzten 10 Jahre rausgesucht. Wir konnten es nicht lassen und haben Sie teilweise neu interpretiert.
Danke für Ihre Treue, lassen Sie sich verwöhnen.

Ihre Gastgeber

Familie Portmann
mit Team

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere kompetenten Mitarbeiter. Wir finden etwas für Sie.

GOURMETMENU

Randencarpaccio

JAKOBSMUSCHELN – BROT - SPECK

Beet root carpaccio with scallops and bread and bacon salad

☺☺☺

Kokoscremesuppe

INGWER-ZITRONENGRAS-POULET WONTON

Creamy coconut soup with ginger, lemongrass and chicken wantan

☺☺☺

Rindsfilet Rossini

ENTENLEBER – TRÜFFEL – ROSMARINRISOTTO

Beef filet with sauteed foie gras italian truffles and risotto with rosemary

☺☺☺

Rohmilchkäse - VON NAH UND FERN - FRÜCHTEBROT

Choice of cheese with homemade fruit bread

☺☺☺

Lava- Schokoladenküchlein

TONKAGLACE - MANGOSALAT

Lava chocolate cake with tonka ice cream and mango salad

☺☺☺

☺

Menu komplett CHF 89

4 Gänge CHF 78

3 Gänge CHF 69

WINE AND DINE

Lassen Sie sich die passenden Weine empfehlen.

Vier Weine für CHF 25

Drei Weine für CHF 20

ÖPPIS VORUS/ STARTERS

Nüsslisalat	12
EIWÜRFEL-SPECK- DRESSING NACH WAHL <i>Lamb's lettuce with diced egg, bacon, and dressing of your choice</i>	
Wintersalat	15
RIESENGARNELEN – ORANGE - MACADAMIA <i>Winter salad with giant prawns and orange and macadamia nuts</i>	
Randencarpaccio	19
JAKOBSMUSCHELN – BROT - SPECK <i>Beet root carpaccio with scallops and bread and bacon salad</i>	
Dreierlei Rauchfisch	
SENFSAUCE – MEERRETTICH - SALATBLÄTTER	18
<i>Three kinds of smoked fish with horseradish and honey-mustard sauce</i>	
Tatar	
SCHWEIZER BIO RIND- BRIOCHE –SCHÄRFE NACH WUNSCH	21
<i>Steak tatar mild or spicy with brioche toast and butter</i>	
als Hauptgang/ <i>Main Course</i>	34

Speck: CH

Riesengarnelen VN

Lachs, Jakobsmuscheln, Makrele: SCO

Forelle: CH

ES SÜPPLI/ SOUPS

Kokoscremesuppe 12
INGWER-ZITRONENGRAS-POULET WONTON
Creamy coconut soup with ginger, lemongrass and chicken wantan

Französische Zwiebelsuppe 10
ÜBERBACKEN – CROUTON – GRUYÈRE AOP
French onion soup with gruyere cheese

FLEISCHLOS/VEGETARIAN

Kokos-Schneebälle 27
VEGAN-WEISSER MAIS-ROTES THAI CURRY
Coconut snow balls with red vegetable curry

Riesentortellini mit Steinpilzfüllung 28
RAHMWIRZ – BAUMNUSS- PARMESAN
Giant boletus tortellini with savoy cabbage, walnuts and parmesan

US EM WASSER /FISH

Sempacher Balchen 36
RIESLING - SAFRANPÜREE - WURZELGEMÜSE
Poached pollan filets with white wine sauce, mashed potatoes with saffron, root vegetables

Dorade royale 39
HUMMERSAUCE – ZITRONENRISOTTO- FENCHEL
Gilt-head bream with lobster sauce, lemon risotto and fennel

Felchen: Seefischerei Zwimpfer, Sempach
Dorade: Portugal
Poulet: CH

FLEISCHIGS/MEAT

Rindsfilet Rossini	
ENTENLEBER – TRÜFFEL – ROSMARINRISOTTO	52
<i>Beef filet with sauteed foie gras italian truffles and risotto with rosemary</i>	
Ohne Entenleber	48
Zweierlei von der Challans Ente	
CONFIT – BRUST – HONIG – SAFRANNUDELN	37
<i>Duck breast and confit with honey, saffron noodles and vegetables</i>	
Lammkarree	
KLASSISCH – KRÄUTERKRUSTE – BRATKARTOFFELN	39
<i>Lambs rack with herb crust, roasted potatoes and vegetables</i>	

Ab zwei Personen

Châteaubriand	
ZWEI GÄNGE - GEMÜSE - KROKETTEN - POMMES FRITES - SAUCE BEARNAISE	
pro Person	59
<i>Beef filet „Chateaubriand“, grilled to your liking with all the sides and garnishes</i>	

DEKLARATION:
RINDSFILET AUS,
ENTE F
LAMM NZ

BELIEBTE KLASSIKER / CLASSICS

Kleiner Blattsalat mit gerösteten Kernen <i>Mixed green salad with kernels</i>	9
Kleiner gemischter Salat <i>Assorted salad</i>	11
Salatschüssel mit gemischtem Gartensalat <i>Garden salad bowle</i>	16
mit würzigen Pouletstreifen <i>with chicken stripes</i>	22
„Wyhofplättli „ Trockenfleischspezialitäten aus der Region und Bleiki Alpkäse (NW) <i>Cold cuts from the region with alp cheese</i>	28
Als Vorspeise /Starter portion	17
Entrecôte mit feiner Kräuterbutter Pommes frites und Saisongemüse <i>Striploin steak with herb butter, french fries and vegetables</i>	42
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Knusprige Rösti <i>Sliced veal with creamy mushroom sauce and crispy rosti</i>	37
Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Kräutern Knusprige Rösti <i>Sliced calf's liver with fresh herbs and crispy rosti</i>	34
Schnitzel paniert Pommes frites und Saisongemüse <i>Wiener schnitzel either veal or porc with french fries and vegetables</i>	Kalb 34 Schwein 27
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti <i>Pork Sausage with onion sauce and crispy rosti</i>	22

Fleischdeklaration:
Schweizer Fleisch und Geflügel

alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7 % MwSt

S TÜPFLI OF EM I

Lava- Schokoladenküchlein 13

TONKAGLACE - MANGOSALAT

Lava chocolate cake with tonka ice cream and mango salad

Beerentraum 12

BEEREN - PARFAIT- BROWNIE

Wild berry ice parfait with chocolate brownie

Vermicelles mit oder ohne Rahm 9

Vermicelles with whipped cream

Coupe Nesselrode 11

Vermicelles with ice cream

Eiskaffee mit Rahm 9

verfeinert mit Gunzwiler Kirsch 11

Iced coffee with whipped cream/with kirsch

GLACE

Vanilleglacé mit warmer Schoggisauce und Rahmhaube 11

SORBETS MIT SCHUSS 12.50

Birnensorbet mit Williams

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Zitronensorbet mit Vodka

CHOGLEWIS

Vanille, Schoggi, Erdbeer, Kaffee, Caramel, Pistache, Joghurt-Waldfrucht,
Zwetschge, Birne, Mango, Zitrone

pro Kugel 3.30

mit Rahmtupf 1.50

als Frappé 8

Café Gourmand, Kleine Kugel ihrer Lieblingsglacé mit einem Kaffee oder Espresso 7

SO EN CHÄS

Käseauswahl von Nah und Fern mit hausgemachtem Fruchtebrot 16