

**Öffnungszeiten:**

Restaurant: Dienstag bis Freitag 11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 23.00 Uhr (Küche: 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr)

Samstag durchgehend geöffnet. Sonntag und Montag geschlossen

**Weinempfehlung**

**Weisswein**

dl

**Weisser Satz 2020** 7.50

Matthias Brunner, Hitzkirch

**Gavi di Gavi Rolona 2020** 7.50

Castellari Bergaglio (Cortese)

**Rotweine**

dl

Fl.

**Pinot Merlot 2020** 8.00

Matthias Brunner, Hitzkirch

**Schloss Heidegg Cuvée 2017** 8.50

Blauburgunder, Cabernet Dorsat,  
Cab. Jura, Cabernet Sauvignon, Diolinoir  
Weinkellerei Heidegg, Gelfingen

**Terre del Conde Hervias 2015** 8.50

Tempranillo, Rioja,

**Juan Gil Selection Especial 2019** 49.00

Monastrell, Jumilla, Spanien

*Zu jedem Tagesmenu servieren wir Ihnen  
eine Suppe oder auf Wunsch einen Salat*

**Tagesmenu**

**Dienstag, 12.10.2021**

Polentasuppe

Hausgemachter Hackbraten, Senfsauce 21.50

Bandnudeln und Herbstgemüse

Kartoffelgnocchi mit Pilzrahmsauce 20.50

Spinat und Kirschtomaten

**Mittwoch, 13.10.2021**

Gemüsebouillon mit Flädli

Maispouletbrust mit Pilzsauce 21.50

Risotto und Romanesco

Rotes Thai-Curry mit Quorn 20.50

Basmatireis, Gemüse und Pappadum

**Donnerstag, 14.10.2021**

Heisse Gazpacho

Spanferkel mit Altbiersauce 21.50

Kartoffelstock und Sauerkraut

Bandnudeln mit Thymianfumet, Peperonata 20.50

Feta und Rucola

**Freitag, 15.10.2021**

Kartoffelsuppe

Atlantischer Seebarschfilet mit Kräuterkruste 21.50

Rote Thaicurrysauce, Basmatireis

Sesamgemüse

Kürbisrisotto mit Wirz und Sbrinz 20.50

Nüsslissalat

**Business-Lunch**

Nüsslissalat mit Ei und Croûtons

Rehpfeffer „Grosnmutter Art“

Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Pfefferminzparfait mit Himbeeren

45.00

**Herbstsalat** 9.50

**Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croûtons** 12.50

**Rindstatar mit Toast** 27.00

**Hirschcarpaccio, Zitronenöl, Balsamico** 21.00

Kürbisrelish, Herbststrüffel, Pinienkernen

**Rehgeschnetztes mit Spätzli** 29.00

Rosenkohl und Rotkraut

**Tagliatelle mit Pilzen** 27.00

Knoblauch, Kirschtomaten

mariniertem Spinat

**Schweizer Rindsentrecôte „Café de Paris“** 35.00

Pommes-frites, Marktgemüse

**Felchenfilet vom Sempachersee** 33.00

Zitronengrascurryschaum, Hummus

Herbstgemüse

**Tagesdessert** 8.50

Pfefferminzparfait mit Himbeeren

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleischdeklaration: Wild CH/AUT, Rind-, Schweine- und Kalbfleisch CH/IRL/ARG, Geflügel CH/F, Fisch CH/FR