

Unser Angebote

Donnerstag, 19.03.2026

Kartoffel-Lauchsuppe
oder
Mischsalat mit Hausdressing
* * *

Ravioli al Brasato an Salbei-Butter, Marktgemüse
* * *

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Hummersauce, Reis, Marktgemüse
* * *

Regatoni, Gorgonzola-Sauce, Birnen, Haselnüssen
* * *

24.00

Tagesdessert

Vanille Glace mit Roten Beeren
8.50

Wochenpasta

Handgemachte Bärlauch Ravioli,
Spargeln, Parmigiano Reggiano
32

Empfehlungen

Geschmorten Schweinskopf-Bäggli
Rotweinjus, kartoffelstock,
Marktgemüse
32

Schweinsfilet-Medaillons,
Pfeffer-Rahmsauce,
Nudeln, Marktgemüse
34

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef,
Tartar-Sauce, Salat, Pommes Frites
32

Surf & Turf vom Dry Aged Grilliertes
Picanha und Pulpo,
Portweinjus,
Wedges-Kartoffeln, Marktgemüse
35

Balchenfilet-Knusperli aus dem
Sempachersee, Tartarsauce, Pommes
35

Chefsmenu

(8 Wochen am Knochen gereift)
Dry Aged Ribeye-Steak CH (250 g),
Pfeffer-Rahmsauce, Pommes Frites
Marktgemüse
55

Hirschenklassiker

Geschnetzeltes Kalbfleisch,
Pilz-Cognacrahmsauce,
Nudeln, Gemüse
34

Business Lunch

Balchenfilet-Knusperli aus dem
Sempachersee, Tartarsauce, Salat
* * *

Handgemachte Bärlauch Ravioli,
Spargeln, Parmigiano Reggiano
* * *

Geschmorten Schweinskopf-Bäggli
Rotweinjus, kartoffelstock,
Marktgemüse
* * *

Dreierlei Schokoladenmousse
55

- Jeden Dienstag Lunchbuffet
- Jeden ersten Sonntag im Monat Brunchbuffet

- Halbe Portionen sind bei uns selbstverständlich erhältlich (sofern vom Gericht her möglich).
Wir berechnen dafür Fr. 1.50 weniger.- Alle Preise sind inklusive 8.1 % MWST
- Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft über Herkunft, Allergene und Inhaltstoffe