



- lich willkommen

Schön, dass Sie unser
Gast sind

Es liegt uns sehr am Herzen, Sie von A bis Z zu verwöhnen und Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem schönen Restaurant zu ermöglichen.

Entdecken Sie mit uns im Frühling, Sommer, Herbst und Winter was die Gärten und Höfe rund um Wolfenschiessen zu bieten haben. Machen Sie es sich bei uns gemütlich, geniessen Sie ein feines Essen und lassen Sie es sich gut gehen.

In unserem Wintergarten bedienen wir gerne Gruppen bis max. 10 Personen. Für grössere Gesellschaften steht Ihnen unser schönes Restaurant Säali zur Verfügung. Danke für Ihr Verständnis.

Sandra Husi & Hans Zumbühl und Team

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**
Winston Churchill

Unsere Küche ist von 11.30h bis 13.30h und von 18.00h bis 21.00 Uhr,
Sonntags durchgehend bis 20.00 Uhr für Sie geöffnet.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Schweins-, Kalbs- und Pouletfleisch stammen aus Schweizer Produktion.
Rindfleisch, Schweiz/USA/Argentinien. Rossfleisch Frankreich/Argentinien.
Fisch aus Schweizer Gewässern.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Suppen

CHF

Frische Champignon-Crèmesuppe

zehn fünfzig

Bouillon mit Gemüsestreifen

acht

Bouillon mit Mark

zehn fünfzig

Tagessuppe „es het so lang's het“

sechs

Salate

Grüner Salat
Kleine Portion

neun fünfzig
sieben fünfzig

Gemischter Salat
Kleine Portion

zehn fünfzig
acht fünfzig

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter
als Hauptgang

siebzehn fünfzig

siebenundzwanzig fünfzig

Rindstartar mit Butter und Toast und Butter
nach Ihrem Gusto gewürzt:
mild, rassig oder feurig
als Hauptgang

dreiundzwanzig

einunddreissig

Eintracht Schlemmereien

Feines vom Kalb

CHF

Wienerschnitzel
Pommes-Frites

neununddreissig

Kalbs Rahmschnitzel an
Champignonrahmsauce, Butternudeln

neununddreissig

Kalbs Cordon-Bleu
Pommes-Frites und frische Gemüse

achtundvierzig

Kalbs-Saltimbocca
Weisswein Risotto

zweiundvierzig

Kalbsgeschnetztes
knusprige Rösti

einundvierzig

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter
garniert mit frischem Gemüse

neununddreissig

Gluschtiges vom Rind

CHF

Rindsfilet „affumicato“
serviert im Eichenholzrauch
mit Gemüse und Bäckerinnenkartoffeln

einundfünfzig

Rindsfilet Kräuterbutter
mit Gemüse und Krokette

neunundvierzig

Rindsfilet Bordelaise» (mit Mark)
mit Gemüse und Reis

fünfzig fünfzig

Entrecôte Kräuterbutter
Krokette und frische Gemüse

einundvierzig

Rindsfiletgulasch „Stroganov“
Butterreis

zweiundvierzig

Château Briand (ab 2 Pers.) Sauce Bernaise
frische Gemüse, Beilage nach Wahl
(Reis/Nudeln/Pommes-Frites/Krokette)

fünfundfünfzig

Zartes vom Ross

Rossfilet mit Kräuterbutter
Krokette und frische Gemüse

fünfundvierzig

Rossfilet mit Pfeffersauce
Butterreis

dreiundvierzig

„Immer fein“ vom Schwein

CHF

Schweinschnitzel paniert
Pommes-Frites

achtundzwanzig

Schweinsrahmschnitzel an
Champignonrahmsauce, Butternudeln

achtundzwanzig

Schweins-Cordon-Bleu
Pommes-Frites und frische Gemüse

siebenunddreissig

Schweinssteak Kräuterbutter
garniert mit frischem Gemüse

fünfunddreissig fünfzig

Frischi Poulet

Pouletbrüstli Kräuterbutter
garniert mit frischen Salaten oder
mit Pommes-Frites

siebenundzwanzig fünfzig

Pouletbrüstli vom Grill
Gemüsecurry

neunundzwanzig

Pouletbrust-Schnitzel paniert mit Kräuter
und Käse, Pommes-Frites

neunundzwanzig

Fisch

CHF

Forellenfilet pochiert
Butterreis

siebenunddreissig

Forellenfilet gebraten mit Mandeln
Salzkartoffeln

siebenunddreissig

Vegetarisch

Gemüseteller mit Kroketten

dreiundzwanzig

Rösti überbacken mit Tomaten und Käse

dreiundzwanzig

Weisswein Risotto mit Gemüse

sechszwanzig

Rösti als Beilage wo nicht aufgeführt, Aufpreis vier Franken