



- 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.

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. 7.7% 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

neun

Bouillon mit Gemüsestreifen

acht

Bouillon mit Mark

neun

Tagessuppe „es het so lang's het“

sechs

## Salate

Grüner Salat  
Kleine Portion

neun fünfzig  
sechs fünfzig

Gemischter Salat  
Kleine Portion

zehn fünfzig  
acht fünfzig

Nüsslisalat mit Ei (saisonal)  
Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal)

vierzehn  
fünfzehn

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter  
als Hauptgang

siebzehn fünfzig

fünfundzwanzig fünfzig

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

dreiundzwanzig

neunundzwanzig

## Eintracht Schlemmereien

### Feines vom Kalb

CHF

Wienerschnitzel  
Pommes-Frites

siebenunddreissig

Kalbs Rahmschnitzel  
Butternudeln

achtunddreissig

Kalbs Cordon-Bleu  
Pommes-Frites und frische Gemüse

sechsvierzig fünfzig

Kalbs-Saltimbocca  
Weisswein Risotto

einundvierzig

Kalbsgeschnetztes  
knusprige Rösti

neununddreissig

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter  
garniert mit frischem Gemüse

siebenunddreissig

## Gluschtiges vom Rind

CHF

Rindsfilet „affumicato“  
serviert im Eichenholzrauch  
mit Gemüse und Bäckerinnenkartoffeln

neunundvierzig

Rindsfilet Kräuterbutter  
mit Gemüse und Kroketten

siebenundvierzig

Rindsfilet Bordelaise» (mit Mark)  
mit Gemüse und Reis

achtundvierzig

Entrecôte Kräuterbutter  
Kroketten und frische Gemüse

neununddreissig

Rindsfiletgulasch „Stroganov“  
Butterreis

vierzig fünfzig

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

dreiundfünfzig

## Zartes vom Ross

Rossfilet mit Kräuterbutter  
Kroketten und frische Gemüse

fünfundvierzig

Rossfilet mit Pfeffersauce  
Butterreis

dreiundvierzig

## **„Immer fein“ vom Schwein**

**CHF**

Schweinschnitzel paniert  
Pommes-Frites

siebenundzwanzig fünfzig

Schweinsrahmschnitzel  
Butternudeln

siebenundzwanzig fünfzig

Schweins-Cordon-Bleu  
Pommes-Frites und frische Gemüse

sechsendreissig

Schweinssteak Kräuterbutter  
garniert mit frischem Gemüse

vierunddreissig fünfzig

## **Frischi Poulet**

Pouletbrüstli Kräuterbutter  
garniert mit frischen Salaten oder  
mit Pommes-Frites

sechszwanzig fünfzig

Pouletbrüstli vom Grill  
Gemüsecurry

achtundzwanzig

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

achtundzwanzig

## Fisch

CHF

Forellenfilet pochiert  
Butterreis

sechsendreissig

Forellenfilet gebraten mit Mandeln  
Salzkartoffeln

sechsendreissig

## Vegetarisch

Gemüseteller mit Krokette

zweiundzwanzig

Rösti überbacken mit Tomaten und Käse

zweiundzwanzig

Gemüsecurry mit Reis

zweiundzwanzig

**Rösti** als Beilage wo nicht aufgeführt, Aufpreis vier Franken