

## Öppis zum starte

Tartar mit Toast	50gr.	21
Tartar with toast	100 gr.	32
<i>Tartare avec toast</i>		
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen		25
Carpaccio from fillet of beef with rocket, parmesan and pine-nuts		
<i>Carpaccio de filet de bœuf avec Rucola, parmesan et pignons</i>		
Crevettencocktail mit Toast		21
Shrimp cocktail with toast		
<i>Cocktail de crevettes avec toast</i>		
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert ( 6 Stück )		18
Escargots gratinated with garlic butter ( 6 pieces )		
<i>Escargots gratinés avec beurre à l'ail ( 6 pièces )</i>		
Spargelravioli mit Spargel und wachsweichem Ei 		21
Asparagus ravioli with asparagus and egg		
<i>Ravioli d'asperges avec asperges et œuf</i>		

## Salate

Caesar Salat mit Croûtons / caesar salad / <i>salade caesar</i> 	15
mit Pouletbruststreifen / with stripes of chicken / <i>avec goujons de poitrine de volaille</i>	21
Bouquet von Blattsalaten 	17
mit Zucchini – Formaggini-praline und Melone Bouquet of leaf salads with zucchini – cheese praline and melon <i>Bouquet de salades</i> <i>avec courgettes – fromage praline et melon</i>	
Grüner Blattsalat	8
Green salad <i>Salade verte</i>	
Gemischter Salat	11
Mixed salad <i>Salade mêlée</i>	
Italienisches, Französisches oder Feigensenfdressing zur Wahl Choose your own dressing between french, italian or fig mustard <i>Dressing à votre choix: italienne, française ou moutarde aux figues</i>	

## Tavolata ab 2 Personen

Tomaten-Mozzarella  
Melonenscheiben mit geräuchertem Schweinerücken  
Krevettencocktail  
Ceasarsalat mit Poulet  
Thunfischsalat mit Gurken  
Vitello tonnato  
21 Franken pro Person

Tomato-mozzarella  
Slices of melon with smoked pork back  
Prawn cocktail  
Ceasar salad with chicken  
Tuna salad with cucumber  
Vitello tonnato

*Tomates et mozzarella*  
*Tranches de melon avec selle de porc fumée*  
*Cocktail de crevettes*  
*Salade « caesar » avec volaille*  
*Salade de thon aux concombres*  
*Vitello tonnato*

## E feini Suppe


Bärlauch - Kartoffelcremesuppe 	10
Wild garlic and potato cream soup <i>Ail d'ours et crème de pommes de terre</i>	
Spargelcremesuppe 	10
Asparagus cream soup <i>Crème d'asperges</i>	

Preis in Schweizer Franken inkl. Mwst

## Gluschtigs Risotto

Limonenrisotto mit Eglifilets	31
ohne Eglifilets 	20
Risotto of lime with filets of pike perch	
without filets of pike perch	
<i>Risotto aux limettes avec filets de perche</i>	
<i>sans filets de perche</i>	
Risotto mit Bärlauch und Rauchlachsrose	29
ohne Rauchlachsrose 	20
Risotto with wild garlic and rose of smoked salmon	
without rose of smoked salmon	
<i>Risotto à l'ail d'ours et rose de saumon fumé</i>	
<i>sans rose de saumon fumé</i>	
Risotto mit Spargel und Rohschinken	31
ohne Rohschinken 	26
Risotto with asparagus and raw ham	
without raw ham	
<i>Risotto aux asperges et jambon cru</i>	
<i>sans jambon cru</i>	

## Frühling

Spargel mit Sauce Hollandaise			
und neuen Kartoffeln	1/1 Portion (500gr.)		32
	1/2 Portion (250gr.)		25
mit Rohschinken 50gr.			8

Asparagus with sauce hollandaise			
and new potatoes	1/1 portion (500gr.)		
	1/2 portion (250gr.)		
with raw ham 50gr.			

<i>Asperges avec sauce hollandaise</i>			
<i>et pommes de terre nouvelles</i>	<i>1/1 portion (500gr.)</i>		
	<i>1/2 portion (250gr.)</i>		
<i>avec jambon cru 50gr</i>			

## Öppis speziell's

Clubsandwich mit Pommes frites Club Sandwich with french fries <i>Club sandwich avec pommes frites</i>	18
Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce Grilled sausage with rösti and onion sauce <i>Saucisse de veau rôtie avec rösti et sauce à l'oignon</i>	16
Wiener Schnitzel mit Spargel Risotto oder Rösti Escalope Viennese style with asparagus risotto or rösti <i>Escalope Viennoise avec asperges risotto ou rösti</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with rösti and vegetables <i>Émincé de veau avec rösti et légumes</i>	39
Rindfleischwürfel „Stroganoff“ mit Spätzle Cubes of beef „Stroganoff“ with spätzle <i>Cubes de bœuf „Stroganoff“ avec spätzle</i>	38

## Us de Grillpfanne

Rindsfilet 170 gr. 45  
Fillet of beef  
*Filet de bœuf*

Entrecote mit Rucola und Parmesan 180gr. 44  
Entrecote with Rucola and parmesan  
*Entrecote avec rucola et parmesan*

Kalbsfiletmedaillon 170gr. 46  
Fillet of veal  
*Filet de veau*

Beilagen / side dish / *garnitures*

Salatschüssel, Kräuterbutter, Knoblauchsauerrahm

Neue Kartoffeln oder Rösti oder Risotto

Salad bowl, butter of herbs, garlic sour cream

New potatoes or Rösti or Risotto

*Plat de salades, beurre aux herbes, crème aigre d'ail*

*Pommes de terre nouvelle où Rösti où Risotto*

## Unser Fischernetz

Fischknusperli mit Salzkartoffeln  
Sauce Tartar und kleinem Blattsalat 35  
Crispy fillets of fish with boiled potatoes  
tartar sauce and small leaf salad  
*Filets de poisson frits avec pommes de terre nature  
sauce tartare et petite salade de laitue*

Eglifilets gebraten mit Spargel  
mit neuen Kartoffeln 38  
Roasted fillets of perch with asparagus  
with new potatoes  
*Filets de perche rôtis avec asperges  
et pommes de terre nouvelle*

Zusätzliche Beilagen oder Nachservice von Beilagen CHF 7.00

 : Vegetarische Gerichte

Es sind hauptsächlich unsere Zentralschweizer Metzger, die uns mit erstklassigem Fleisch beliefern,

dessen Herkunft, sofern nicht anders deklariert, wie folgt aussieht:

Schwein-, Geflügel- und Kalbfleisch: Schweiz

Rind: Australien, Uruguay, Schweiz

Kalb: Schweiz

Lamm: Australien

Eglifilet: Europa, Schweiz

Seezungenfilet: Holland

„Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.“



## Grill – Tavolata ab 1 Person

### Gemischte Grillplatte

Medaillons von Rind, Kalb und Schwein

Chipolata und gebratener Speck

Bratkartoffeln, Gratin oder Röstli

Gemüse vom Markt

Kräuterbutter und Barbecuesauce

43 Franken pro Person

### Mixed grill

Medallions of beef, veal and pork

Chipolata and grilled bacon

Roasted potatoes, gratin or rösti

Vegetables from the market

Herb butter and barbecue sauce

43 francs per Person

### *Assortiment de grillade*

*Médaillons de bœuf, veau et porc*

*Chipolata et lard rôti*

*Pommes de terre rôties, gratin ou rösti*

*Légumes du marché*

*Beurre aux herbes et sauce barbecue*

*43 francs par personne*

# Zur Volländig öppis SüsSES



## „Füfliber-Dessert“



Vanilleeis mit Erdbeeren

Vanilla ice cream with strawberries

*Glace vanille avec fraises*

Karamelpudding mit Orangenfilets

Caramel pudding with oranges filets

*Caramel pudding avec filets d'oranges*

Vanilleeis mit Rhabarberkompott

Vanilla ice cream with rhubarb compote

*Glace vanille avec une compote aux rhubarbes*

Fr. 5.00

Stellen Sie Ihren Eisbecher selber zusammen:

Create your own ice cream coupe.....

*Choisissez vos glaces préférées pour votre coupe*

Vanille, Banane, Rum, Erdbeere, Stracciatella, Kokos, Kaffee, Schokolade, Zitronen- und Apfelsorbet

Vanilla, banana, rum, strawberry, stracciatella, coconut, coffee, chocolate, lemon- and apple sherbet

*Vanille, banane, rhum, fraise, stracciatella, noix de coco, café, chocolat, sorbet citron et pomme*

1 Kugel Glacé	3.50
2 Kugeln Glacé	6
3 Kugeln Glacé	9
jede weitere Kugel Glacé	2.50

Zwei Franken für eine Portion Rahm

Two francs for a portion whipped cream

*Deux francs pour une portion de crème chantilly*

Coupe Gerbi	13
Vanille-, Schokoladen- und Kokoseis mit Rhabarberkompott und Rahm	
Vanilla-, chocolate and coconut ice cream compote of rhubarb and whipped cream	
<i>Glace vanille-, chocolat- et noix de coco avec compote de rhubarbe et crème chantilly</i>	
Coupe Romanoff	13
Vanille- und Erdbeereis mit Erdbeeren und Rahm	
Vanilla- and strawberry ice cream with strawberries and whipped cream	
<i>Glace vanille et fraise avec fraises et crème chantilly</i>	
„Sorbet Colonel“	15
Zitronensorbet mit weissem oder rotem Wodka	
Lemon sherbet with white or red vodka	
<i>Sorbet de citron avec Vodka blanche ou rouge</i>	
Apfelsorbet mit Calvados	15
Apple sherbet with Calvados	
<i>Sorbet de pomme au Calvados</i>	
Eiskaffee	
Kaffeesauce, Kirsch und Rahm	13
Ice coffee with coffee sauce, "kirsch" and whipped cream	
<i>Café glacé avec Kirsch et crème chantilly</i>	
Die Coupes sind auch als kleine Portion erhältlich.	9
All coupes are available as a small portion	
<i>Toutes les coupes sont également servies en petit portion</i>	

## Dessertfantasien

Schokoladentörtchen mit Birne  
und Vanilleeis 16

Chocolate tartlet with pear  
and vanilla ice cream

*Tartelette au chocolat avec poire  
et glace vanille*

Erdbeeren mit Bienenstich  
und Vanillefrappe 15

Strawberries with "Bienenstich"  
and vanilla frappe

*Fraises avec « Bienenstich »  
et frappé vanille*

Rhabarberkompott  
mit Weinschaum gratiniert und Limonenparfait 15

Rhubarb compote  
gratinated with wine foam and lemon parfait

*Compote de rhubarbe  
gratinée avec mousse au vin  
et parfait au citron*

## Unsere besondere Empfehlung

(ab 2 Personen)

Crêpes Suzette am Tisch flambiert pro Person 16

Our special recommendation (for 2 persons)

Crêpes Suzette flamed at your table

Notre recommandation spéciale (à partir de 2 personnes)

*Crêpes Suzette flambées à la table*