

Öppis zum starte

Rindstartar mit Toast	50gr.	21
Tartar of beef with toast	100 gr.	32
<i>Tartare de bœuf 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 feuilles de roquette, parmesan et pignons</i>		

Krevettencocktail mit Toast		21
Shrimps 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>		

Salate

Caesar Salat an Parmesandressing mit Croûtons  15
und Pouletbruststreifen 22

Caesar salad on parmesan dressing with croutons
and chicken breast strips
salade caesar sur dressing au parmesan avec croûtons
avec goujons de poitrine de volaille

Blattsalate der Saison  8
Leaf salad of season
Salades du Saison

Gemischter Salat  11
Mixed salad
Salade mêlée

Italienisches, Französisches oder Feigensendressing zur Wahl
Choose your own dressing between french, italian or fig mustard
Dressing de votre choix: italienne, française ou moutarde aux figues

Tavolata ab 2 Personen

Tomaten-Mozzarella mit Rucola

Rohschinken mit Melone

Krevettencocktail

Caesar Salat mit Poulet

Thunfischsalat

Vitello tonnato

24 Franken pro Person

Tomato-mozzarella with rocket

raw ham with melon

Shrimps cocktail

Caesar salad with chicken

Tuna salad

Vitello tonnato

Tomates et mozzarella avec feuilles de roquette

jambon cru avec melon

Cocktail de crevettes

Salade caesar avec de la volaille

Salade de thon

Vitello tonnato

E feini Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum

11

Tomato soup with basil

Soupe de tomates avec basilic

Karotten – Kokoscremesuppe mit Mandeln

11

Carrots – coconut cream soup with almonds

Soupe à la crème de carottes et noix de coco avec amandes

Preis in Schweizer Franken inkl. Mwst

Unser Fischernetz

Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln
Sauce Tartar und kleinem Blattsalat 35
Roasted fillets of perch with boiled potatoes
tartar sauce and small leaf salad
*Filets de perche rôtis avec pommes de terre
sauce tartare et petite salade de laitue*

Zanderfilet mit Eierschwämmen
und Safranrisotto 38
Filet of pikeperch with chanterelles
and risotto of safran
*Filet de sandre avec chanterelles
et risotto de safran*

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, Südamerika, Schweiz

Seezunge: Europa

Eglifilet: Europa, Schweiz

Zanderfilet: Europa

Saibling: Europa, Schweiz

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

Öppis speziell's

Clubsandwich mit Pommes frites	18
Club Sandwich with french fries	
<i>Club sandwich avec pommes frites</i>	
Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	18
Grilled sausage with Rösti and onion sauce	
<i>Saucisse de veau rôtie avec Rösti et sauce à l'oignon</i>	
Wiener Schnitzel	
Risotto oder Rösti	39
Escalope Viennese style	
risotto or Rösti	
<i>Escalope Viennoise</i>	
<i>risotto ou Rösti</i>	
Kalbsgeschnetztes	
Rösti oder Kartoffelpüree	39
Sliced veal	
Rösti or potato puree	
<i>Émincé de veau</i>	
<i>Rösti ou purée de pommes de terre</i>	
Rindfleischwürfel "Stroganoff"	
mit Spätzle	39
Cubes of beef "Stroganoff" with Spätzle	
<i>Cubes de bœuf "Stroganoff" avec Spätzle</i>	

Gluschtig's

Limonenrisotto mit Eglifilets	33
ohne Eglifilets ✓	22
Risotto of lime with fillets of perch	
without fillets of perch	
<i>Risotto aux limettes avec filets de perche</i>	
<i>sans filets de perche</i>	
Risotto mit Eierschwämmen und Riesenkrevetten	34
ohne Riesenkrevetten ✓	24
Risotto with chanterelles and king prawns	
without king prawns	
<i>Risotto avec chanterelles et crevettes géantes</i>	
<i>sans crevettes géantes</i>	
Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen	
Eierschwämmen, Zucchetti und Tomaten	32
ohne Kalbfleischstreifen ✓	24
Tagliatelle with veal strips, chanterelles, courgettes and tomato	
without veal strips	
<i>Tagliatelle avec lanières de veau, chanterelles, courgettes et tomates</i>	
<i>sans lanières de veau</i>	
Ravioli mit Ricotta auf Tomatensauce	
Blattspinat und pochiertem Ei ✓	1/1 Portion 26
Ravioli with Ricotta on tomato sauce	1/2 Portion 19
leaf spinach and poached egg	
<i>Ravioli avec Ricotta sur sauce à la tomate</i>	
<i>épinard en branches et œuf poché</i>	

Vom Grill

Rindsfilet 180 gr. 46
Fillet of beef
Filet de bœuf

Kalbssteak 180gr. 44
Steak of veal
Steak de veau

Seezunge 300-400gr. 48
Sole
Sole

Beilagen / side dish / *garnitures*

Salatschüssel, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Ananas - Schalottenchutney

Neue Kartoffeln oder Rösti oder Risotto

Salad bowl, butter of herbs, sauce bearnaise, pineapple - shallots chutney

Spring potatoes or Rösti or Risotto

Plat de salades, beurre aux herbes, sauce bearnaise, ananas - échalotes - chutney

Pommes de terre nouvelle ou Rösti ou Risotto

Grill – Tavolata ab 1 Person

Gemischte Grillplatte

Medaillons von Rind, Kalb und Schwein

Chipolata und gebratener Speck

Bratkartoffeln, Gratin oder Rösti

Gemüse vom Markt

Kräuterbutter und Ananas - Schalottenchutney

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 pineapple – shallots chutney

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 ananas – échalotes - chutney

43 francs par personne

Zur Volländig öppis SüsSES

„Füfliber-Desserts“

Vanilleeis mit Erdbeeren
Vanilla ice cream with strawberries
Glace vanille avec fraises

Fruchtsalat mit Rahm
Fruit salad and whipped cream
Salade de fruits et crème chantilly

Karamellköpflì mit Rahm
« Karamellköpflì » with whipped cream
« Caramelköpflì » avec chantilly
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, Kaffee, Schokolade, Zitronen- und Apfelsorbet

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

Vanille, banane, rhum, fraise, stracciatella, café, chocolat, sorbets citron et pomme

1 Kugel Glace	3.50
2 Kugeln Glace	6
3 Kugeln Glace	9
jede weitere Kugel Glace	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	14
Vanille-, Schokoladen- und Rumeis mit karamellisierten Apfelspalten und Rahm	
Vanilla-, chocolate- and rum ice cream with caramelized apple slices and whipped cream	
<i>Glace vanille, chocolat et rhum avec tranches de pommes caramélisées et crème chantilly</i>	
Coupe Romanoff	14
Vanille- und Erdbeereis mit Erdbeeren an Erdbeersauce und Rahm	
Vanilla- and strawberry ice cream with strawberries on strawberry sauce and whipped cream	
<i>Glace vanille et fraise avec fraises sur sauce à la fraise et crème chantilly</i>	
„Sorbet Colonel“	15
Zitronensorbet mit weissem oder rotem Wodka	
Lemon sherbet with white or red Vodka	
<i>Sorbet citron avec Vodka blanche ou rouge</i>	
Apfelsorbet mit Calvados	15
Apple sherbet with Calvados	
<i>Sorbet pomme avec du Calvados</i>	
Eiskaffee	
Kaffeesauce, Kirsch und Rahm	13
Ice coffee with coffee sauce, "kirsch" and whipped cream	
<i>Café glacé avec de la sauce au café, 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 petite portion</i>	

Dessertfantasien

Ricotta – Limonenparfait
mit pochiertem Pfirsich 15
*Ricotta – lime parfait
with poached peach
Ricotta – parfait au citron vert
avec pêche pochée*

Lauwarme Schokoladentarte
mit Kirschenkompott und Vanilleeis 15
*Chocolate tartlet lukewarm
with cherries compote and vanilla ice cream
Tartelette au chocolat tiède
avec compote de cerises et glace à la vanille*

Geeiste Aprikosenklösschen
mit Himbeeren 15
*Iced apricot dumplings with raspberries
Quenelles aux abricots glacées avec framboises*

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 votre table