

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>		

Crevettencocktail 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 mit Croûtons / caesar salad / *salade caesar*  15
mit Pouletbruststreifen / with chicken breast strips / 21
avec goujons de poitrine de volaille

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons 17
ohne Speck  14
Lamb's lettuce with egg, bacon and croûtons
without bacon
Salade de mâche avec œuf, lard et croûtons
sans lard

Grüner Blattsalat  8
Green salad
Salade verte

Gemischter Salat  11
Mixed salad
Salade mêlée

Italienisches, Französisches oder Feigensenfdressing 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
Melonenscheiben mit geräuchertem Schweinerücken
Krevettencocktail
Caesar Salat mit Poulet
Thunfischsalat mit Gurken
Vitello tonnato
21 Franken pro Person

Tomato-mozzarella
Slices of melon with smoked pork back
Shrimps cocktail
Caesar 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 de la volaille
Salade de thon et concombres
Vitello tonnato*

E feini Suppe

Kartoffelpüreesuppe mit Speckchip	10
Puree soup of potatoes with bacon chip	
<i>Purée soupe de pommes de terre avec chip au lard</i>	
Kürbiscremesuppe mit Croûtons 	10
Pumpkin cream soup with croûtons	
<i>Soupe au potiron avec croûtons</i>	

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*

Zanderfilets gebraten mit Pilzragout
Risotto und Blattspinat 38
Roasted fillets of zander with ragout of mushrooms
risotto and leaf spinach
*Filets de sandre rôtis avec ragoût de champignons
risotto avec épinards en branche*

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

Wild: Europa

Eglifilet: Europa, Schweiz

Zanderfilet: Europa

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

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 gedünsteten Bohnen Risotto oder Rösti Escalope Viennese style with braised green beans risotto or Rösti <i>Escalope Viennoise avec haricots verts risotto ou Rösti</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Bohnen Sliced veal with Rösti and green beans <i>Émincé de veau avec Rösti et haricots verts</i>	39
Rindfleischwürfel „Stroganoff“ mit Spätzle Cubes of beef „Stroganoff“ with Spätzle <i>Cubes de bœuf „Stroganoff“ avec Spätzle</i>	38

Gluschtig's

Limonenrisotto mit Eglifilets	31
ohne Eglifilets 	20
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>	
Steinpilzrisotto mit Rindfleischwürfel und Sauerkraut gebacken	34
Risotto of ceps with cubes of beef and baked sauerkraut	
<i>Risotto de cèpes avec cubes de bœuf et choucroute frite</i>	
Trüffelbrierisotto mit Poulardenbrustscheiben	29
ohne Poulardenbrustscheiben 	20
Risotto of truffle brie with slices of spring chicken	
without slice of spring chicken	
<i>Risotto de truffe brie avec tranche de poularde</i>	
<i>sans tranche de poularde</i>	
Tagliatelle "Surf and Turf" mit Kalbfleischstreifen, Riesenkrevetten, Tomatensauce und Kräuter	32
Tagliatelle "Surf and Turf" with stripes of veal, king prawns, tomato sauce and herbs	
<i>Tagliatelle « Surf et Turf »</i> <i>avec goujons de veau, crevettes géantes, sauce de tomates et herbes</i>	
Papardelle mit Rindfleisch, Rohschinken, Erbsen und pikante Tomatensauce	32
Papardelle with beef, raw ham, green peas and spicy tomato sauce	
<i>Papardelle avec bœuf et jambon cru, petit pois et sauce de tomates piquante</i>	

Herbstliche Fantasien

Weggiser Fischsuppe mit Knoblauchtoast	Vorspeise	19
	Hauptgang	29

“Weggiser” fish soup with toast of garlic

« Weggiser » soupe de poissons avec toast à l'ail

Miesmuscheln gedünstet in Weisswein- Knoblauchfond	200g	18
--	------	----

Steamed mussels in white wine - garlic fond

500g 28

Moules à la vapeur dans vin blanc - fond à l'ail

(Servieren wir Ihnen gerne Freitag/Samstag/Sonntag)

(We serve on Friday/Saturday/Sunday)

(Nous servons le Vendredi/Samedi/Dimanche)

Waadtländer Saucisson

mit Lauch an Rahmsauce und Salzkartoffeln 29

Vaud sausage

leek with cream sauce and boiled potatoes

Saucisson de Vaud

poireaux à la crème et pommes-de-terre nature

Kalbsleberstreifen an Balsamicojus

mit Rösti 39

Stripes of calf's liver and balsamico jus

with rösti

Goujons de foie de veau avec jus de balsamico

et rösti

(Servieren wir Ihnen gerne Mittwoch - Samstag)

(We serve from Wednesday - Saturday)

(Nous servons du Mercredi - Samedi)

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 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-Desserts“

Vanilleeis mit Heidelbeeren

Vanilla ice cream with blueberries

Glace à la vanille avec myrtilles

Vanilleeis mit Vermicelles und Rahm

Vanilla ice cream with vermicelles and whipped cream

Glace vanille avec vermicelles et crème chantilly

Vermicelles mit Rahm und Meringues

Vermicelles with whipped cream and meringues

Vermicelles avec crème chantilly et meringues

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, Zimt, Kaffee, Schokolade, Zitronen- und Apfelsorbet

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

Vanille, banane, rhum, fraise, stracciatella, cannelle, 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	13
Vanille-, Schokoladen- und Rumeis mit Heidelbeerenkompott und Rahm	
Vanilla-, chocolate and rum ice cream with blueberry compote and whipped cream	
<i>Glace vanille, chocolat et rhum avec compote de myrtilles et crème chantilly</i>	
Coupe Nesselrode	13
Vanilleeis mit Maronenpüree, Meringues und Rahm	
Vanilla ice cream with puree of chestnuts, meringues and whipped cream	
<i>Glace vanille avec purée de marrons 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

Schokoladentörtchen halbflüssig
mit Heidelbeerenkompott und Vanilleeis 16

Chocolate tartlet with compote of blueberries
and vanilla ice cream

*Tartelette au chocolat avec compote de myrtilles
et glace à la vanille*

Kastanienhalfgefrorenes mit Birne
auf Vanillesauce und Zimteis 15

Parfait of chestnuts with pear
on vanilla sauce and cinnamon ice cream

*Parfait aux marrons avec poire
sur de la sauce à la vanille et glace à la cannelle*

Ananas mariniert mit Malibu
und Mangohalfgefrorenem 15

Marinated pineapple with Malibu
and parfait of mango

*Ananas mariné avec Malibu
et parfait à la mangue*

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