



UNSERE WINTER KLASSIKER AM MITTAG

Bringen Sie für diese Gänge etwas Zeit mit...

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate				10.50
Kleiner gemischter Salat				14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Speuzer Landei				15.00
mit Dressing nach Ihrer Wahl		mit gebratenem Speck	plus	4.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet				29.50

Vegetarisch

Warme Käsequiche mit Chabissalat und Blattsalat an Baumnussdressing				19.50
Ravioli gefüllt mit Frischkäse an Salbeibutter AlpSbrinzhobel, Kernen und Nüssen				26.00

Fischgericht

Filet vom Zander an Kerbel-Weissweinsauce mit weissem Reis und Spinat				54.00
--	--	--	--	-------

Hauptgerichte

Hirschenburger mit Hack vom Bio-Zeburind vom Hof Horn Trimbach und Speck				29.00
Pommes Frites und Coleslaw Salat			mit Käse	32.50
Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln				33.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites				35.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Spätzli und Marktgemüse				39.50
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit Kräuterbutter		160 g		55.00
Pommes Frites		200 g		67.00
	plus Gemüse		+ Fr. 9.00	

UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

Für den eiligen Gast

Lunch

Geschmorter Sellerie mit Federkohlcrème
und Apfel-Selleriemousse mit Nüssen

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 11.00

ooo

Sanft gegarter Kalbshuftdeckel an kräftigem Jus
dazu Polenta-Sticks und Wintergemüse

Fr. 54.00

ooo

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Fr. 16.00

oder

Rohmilchkäse von Rolf Beeler & Freunde

ooooo

4-Gang Lunch

89.00

3-Gang Lunch ohne Suppe

79.00

Tagesempfehlung

Spicy Gemüsecrèmesuppe

ooo

Schweinsgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce
Nüdeli und Marktgemüse

ooooo

2-Gang Tagesempfehlung mit Suppe

32.50

Vegetarisches Menu

Gemüsecrèmesuppe

ooo

Weisswein-Risotto mit Geisskäse von Susanne Klemenz
Trauben und Röstzwiebeln
kleiner Tagessalat

ooooo

2-Gang Vegi Menu mit Suppe

28.00

Wein im Offenausschank

Amigne de Vétroz 2020

Jean-René Germanier, Besse Vétroz leicht süss

weiss pro dl

9.00

Don Cab Franc, Carmenère 2014

rot pro dl

12.80

Montanari, Emilia Romagna, Italien

DESSERTS

Aus unserer Pâtisserie

Klassik

Coupe Beeren	12.80	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	15.80	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross
Coupe Danemark	13.00	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	16.00	gross

Glacé & Sorbets

pro Kugel 4.70

Glacé: Vanille, Schokolade, Zimt

Sorbets: Zitrone, Zwetschge, Erdbeere

mit richtigem Schlagrahm plus 3.00

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.00
	mittel	19.50
	gross	24.50

Mit Vergnügen empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein oder beraten Sie, welcher Käse mit Ihrem Wein harmoniert.

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



Unsere Spezial-Desserts

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott
Rahm 16.00

Überraschung von Apfel und Speuzer Gin 18.00
Flan | Speuzer Gin | Apfel | Sorbet

Für Schokoholix

Für unsere Schokoladendesserts verwenden wir Grand Cru
Schokolade von der Schoko-Manufaktur Felchlin, Schwyz

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade 17.50
mit Rahm

Hirschen's Zwetschgensteine 3.70 /Stk.
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ im *Lädeli* erhältlich 4er Packung Take-Away 14.80
9er Packung Take Away 27.80

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 15.50
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 15.50
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 11.50
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.80

...Ort des kulinarischen Handwerks