



## UNSERE FRÜHLINGS KLASSIKER AM MITTAG

Bringen Sie für diese Gänge etwas Zeit mit...

### Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate	10.50
Kleiner gemischter Salat	14.50
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet	29.50

### Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Frischkäse an Salbeibutter AlpSbrinzobel, Kernen und Nüssen	26.00
--	-------

### Fischgericht

Filet vom Zander aus Muhen 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
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	35.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Bärlauch-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

### Saisonal und Günstig

Spaghettini mit Bärlauchpesto und Baumnüssen Radiesli, Rucola und AlpSbrinz	24.00
Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln	33.00
Wurstsalat mit Gurken und Radiesli an Schnittlauch-Dressing	17.50
mit Pommes frites	plus 7.50

# UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

## Für den eiligen Gast

Tagesempfehlung 32.50

Spicy Gemüsecrèmesuppe

ooo

Kalter Braten vom Rindsfilet mit Tartarsauce  
mit verschiedenen Salat und Bratkartoffeln

ooooo

Vegetarisches Menu 28.00

Spicy Gemüsecrèmesuppe

ooo

Polenta mit gebratenen Pilzen  
geräucherte Zwiebeln und Kräutern

Kleiner Tagessalat

ooooo

---

## Lunch

Pilzparfait mit Wildkräutersalat  
gebratenen Pilzen und Toast

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 11.00

ooo

Rosa gebratenes Rindsentrecôte an kräftiger Jus  
dazu Dorfgeist-Polenta und Frühlingsgemüse

Fr. 54.00

ooo

Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleglacé

Fr. 16.00

oder

Rohmilchkäse von Rolf Beeler & Freunde

ooooo

4-Gang Lunch 89.00

3-Gang Lunch ohne Suppe 79.00

---

## Weine im Offenausschank

Chiar di Luna, Bianco di Merlot 2023 weiss pro dl 9.00

Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz

Don Cab Franc, Carmenère 2014 rot pro dl 12.80

## DESSERTS

### Aus unserer Pâtisserie

#### Saison

Coupe Rhabarber	12.80	klein
Marinierter Rhabarber mit Vanille- und Erdbeerglacé, Rahm	15.80	gross

#### 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	12.80	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	15.80	gross

### Glacé & Sorbets pro Kugel 4.70

Glacé: Vanille, Schokolade

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 Erdbeeren mit Rhabarber-Kompott und Rahm	16.00
Überraschung von Apfel und Erdbeere Apfel   Erdbeeren   Schokolade	17.00

## Für Schokoholix

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

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade mit Rahm	17.50
Hirschen's Zwetschgensteine Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns	3.70 /Stk.
auch „zum Mitnehmen“ im <i>Lädeli</i> erhältlich	
4er Packung Take-Away	14.80
9er Packung Take Away	27.80

## Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé	15.50
Hirschenkugel Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert	15.50
Eiskaffee nach Art des Hauses Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm	11.50
Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm	9.80

*...Ort des kulinarischen Handwerks*

