



HERBST-KLASSIKER AM MITTAG

Bringen Sie für diese Gänge etwas Zeit mit...

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		10.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.00	15.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.50
Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	gross	42.00

Suppe

Vegane, spicy Kürbissuppe mit Kokosmilch und Einlage	16.00
--	-------

Vegetarisch

Klassisches Steinpilz-Risotto mit gebratenen Pilzen und Ofenkürbis	27.00
---	-------

Fischgericht

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce mit Weisssem Reis und Spinat	54.00
---	-------

Hauptgerichte

Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln	33.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	35.00
Gebratene Poulardenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	39.50
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g 55.00
Pommes Frites	200 g 67.00
plus Gemüse	+ Fr. 9.00

Wildgerichte

Rehgeschnetztes in Pilzrahmsauce	45.00
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni	
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce mit Likörweichseln	54.00
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni	

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

Für den eiligen Gast

Tagesempfehlung 32.50

Pastinaken-Rüebli-suppe

ooo

Knusperli vom Muhener Zander mit Tartar Sauce

dazu Fregola Sarda und Ofengemüse

ooooo

Vegetarisches Menu 28.00

Pastinaken-Rüebli-suppe

ooo

Fregola Sarda mit Geisskäse von Susanne Klemenz

Ofengemüse und Zitrone

Kleiner Tagessalat

ooooo

Jubiläumsmenu - Lunch

60 Jahre Club Prosper Montagné - vom 20. - 26. Oktober 2025

Tartar vom Hausmarinierten Lostallo Lachs

mit Limetten Frischkäse und Meerrettich

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 12.00

ooo

Rosa gebratene Rindswürfel in Balsamicojus

Steinpilzrisotto und Marktgemüse

Fr. 54.00

ooo

Nougatparfait mit Rahm

und zweierlei Quitte aus unserem Garten

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

Beau Soleil Chasselas 2024

weiss pro dl

7.50

Grand Cru, Domaine de Beau Soleil, Mont s/ Rolle, Waadt, CH

Rebello, Sangiovese, Merlot aus der Magnumflasche 2013 rot pro dl

12.50

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

AUS UNSERER PÂTISSERIE

Vermicelles mit Rahm	10.00	klein
Vermicelles mit Rahm	13.00	gross
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	12.00	klein
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross

Klassik

Coupe Beeren	13.00	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross
Coupe Danmark	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	25.00

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

Kompott von Wittnauer Zwetschgen mit Zimtglacé
Rahm und karamellisierten Nüssen 14.00

Süsses vom Baum und Garten 17.00
Apfelschaum mit Stücken und eingelegte Topinambur, weisse Schoggi

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 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 Kaffee glacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.80

...Ort des kulinarischen Handwerks