

KLASSIKER AM MITTAG

Bringen Sie für diese Gänge etwas Zeit mit...

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		11.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet Toast		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.50
Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	gross	42.00

Suppen

Tagessuppe	12.00
Bärlauchschaumsuppe mit Bärlauchpesto	16.00

Vegetarisch

Birnen-Baumnuss-Ravioli an Blauschimmelkäse-Sauce	27.00
Spaghettini mit Bärlauch aus unseren Wäldern	22.00

Fischgericht

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce mit Weisssem Reis und Spinat	56.00
---	-------

Hauptgerichte

Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln	33.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	36.00
Gebratene Poulardenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Bärlauch-Spätzli und Marktgemüse	39.50
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g 55.00
Pommes Frites	200 g 67.00

Gut & Günstig

Pfister Märku's gebratener Horn Söili-Fleischkäse mit Spiegelei, Pommes frites und Blattspinat	24.00
Speuzer Rindsragout mit Zwiebelringen und Croutons Hausgemachte Spätzli	29.50



UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

Für den eiligen Gast

Tagesempfehlung 32.50

Randensuppe

ooo

Schweinssteak unter der Kürbiskernkruste mit Jus
dazu Brotknödel und Marktgemüse

ooooo

Vegetarisches Menu 28.00

Spicy Gemüsecrèmesuppe

ooo

Nussbutterknödel mit gebratenen Pilzen

Rosenkohlblätter und Rahmsauce

Kleiner Tagessalat

ooooo

Lunch

Kürbiscarpaccio mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
hausgeräuchertes Rilette von der Forelle

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 12.00

ooo

Schweinsfilet im Speckmantel mit Jus
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Fr. 54.00

ooo

Vacheringlacé

mit Fruchtsalat

Fr. 16.00

oder

Rohmilchkäse von Rolf Beeler & Freunde

ooooo

4-Gang Lunch 89.00

3-Gang Lunch ohne Suppe 79.00

AUS UNSERER PÂTISSERIE

Klassiker

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

Glacé & Sorbets

Glacé:	Vanille, Schokolade, Haselnuss	pro Kugel	4.70
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeere		
	mit richtigem Schlagrahm	plus	3.00

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.50
	mittel	20.00
	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 Zwetschgen mit Vanilleglacé Rahm und karamellisierten Nüssen	15.00
---	-------

Süsser Dorfgeist Dicke "Dulce di Leche" mit luftigem Maisgebäck von Tegerfelder Bio-Polenta und "gesalzene Karamellglacé"	18.00
---	-------

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	16.00
--	-------

Hirschenkugel Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert	16.00
--	-------

Eiskaffee nach Art des Hauses Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm	12.00
---	-------

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm	10.00
--------------------------------------	-------

...Ort des kulinarischen Handwerks