

<b>Vorspeisen, Suppen</b>	CHF
Nüsslisalat mit Gemüsestreifen und Haus- oder Frenchdressing	13
- mit Ei, Speck, Croûtons (G)	16
- mit gehobelter Belperknolle	17
- geräuchertem Wildschwein-Rohschinken	19
Pikantes Rindercarpaccio mit Asian Flavour und Kürbis-Chutney	24 / 36
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig, dazu Rotweinbirne und geröstetes Brot (G/L)	19
Tatar vom Swiss Alpin Rauchlachs mit Sauerrahm-Dill-Sauce und Toast (G/L)	23 / 34
Gebratene Foie Gras mit Früchte-Chutney und Brioche (G/L)	27
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14
 <b>Wintergerichte</b>	
Millefeuille mit gemischten Pilzen, Kürbis und Pastinaken-Sauce (L)	32
- mit gezupftem Entenschenkel	37
Capuns Sursilvans, Graubünden	26 / 31
Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gegart, mit Käse überbacken (G/L)	
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“	34
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Weisswein-Risotto und Spinat (G/L)	45
Zander-Knusperli	34
mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Nüsslisalat (G/L)	
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	43
Siedfleisch vom Kalb in Bouillon gegart mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Kartoffeln	39
Elsässer Flammkuchen	20
mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	
Vegetarischer Flammkuchen	
Mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	21
 <b>Weitere Gerichte finden Sie auf der Rückseite!</b>	



### Menüempfehlung ab 2 Personen:

Nüsslisalat an Hausdressing  
oder:  
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)

\*\*\*

Chateaubriand für Sie am Tisch tranchiert  
mit Sauce Béarnaise (L), Pommes frites und einer Gemüsevariation

\*\*\*

„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)

3-Gang-Menü pro Person CHF 75

### Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rotwein-Birne und Williams-Birnensorbet (G/L)	14
Caramelköppli mit gerösteten Mandelsplittern und Schlagrahm (L)	10
Vermicelles mit Meringue, marinierten Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9 / 13
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé übergossen mit Espresso	7
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	8

### Unser Glacé-Angebot finden Sie auf unserer Dessertkarte

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt)

Foie Gras: Frankreich

Fisch: Egli und Swiss Alpin Lachs aus Zucht, Schweiz

Zanderknusperli aus Wildfang, Deutschland

Muscheln: aus Zucht, Holland

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.

G = Gluten      L = Laktose

Grundsätzlich kann jedes Glacé Spuren von Weizen enthalten, deshalb sind alle unsere Glaces mit Gluten deklariert.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.