

Vorspeisen, Suppen	CHF
Nüsslisalat an Hausdressing	13
- mit Ei, Speck und hausgemachten Brotcroûtons (G)	16
- mit gebratener Entenleber (G)	20
Hausmarinierter Swiss Alpinlachs mit seinem Rogen, Blinis, Kapern und Zwiebeln (G/L)	21
Carpaccio von der Rande mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbis-Chutney und Meerrettich	15
- mit lauwarmem Ziegenfrischkäse	19
Rindstatar mit Trüffelcrème und eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	22 / 33
Eglisauer Weissweinsuppe mit hausgemachten Brotcroûtons (G/L)	14
Rinderkraftbrühe mit Sherry, Flädli und Gemüse (G/L)	14
Hauptspeisen	
Kichererbsen-Linsentäschli mit Rüebli- und sautiertem Federkohl (vegan)	31
Capuns Sursilvans, Graubünden	26 / 31
Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gegart, mit Käse überbacken (G/L)	
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“ (Holland)	36
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Gestern-Randen-Risotto und Safransauce (G/L)	45
Zander-Knusperli mit Kartoffelwürfeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)	35
Pochiertes Saiblingsfilet mit Kartoffel-Fenchelgemüse und Fischbouillon	42
Gezupfte Entenschenkel an Jus mit Kürbis und Sellerie	35
Gebratene Kalbsleber an Jus mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffelstock (G/L)	39
Geschmorte Rindsbäggli an Jus mit Trüffelpolenta und Gemüse (L)	38
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffelwürfel, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	45
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen Mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	21

Weitere Gerichte finden Sie auf der Rückseite!



Menüempfehlung ab 2 Personen:

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

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

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

3-Gang-Menü pro Person CHF 84

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen, karamellisierten Kürbiskernen und Zimtglacé (G/L)	14
Pochierte Rotweibirne mit Vanilleglacé und Schokoladensauce (L)	8.50
Vermicelles mit Meringue, marinierten Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9 / 13
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé übergossen mit Espresso	7.50
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	9

Unser Glacé-Angebot finden Sie auf unserer Dessertkarte

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

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.

G = Gluten L = Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.