

# Menü 1

Bouillon mit altem Sherry  
und frischen Gemüsen als Einlage

Fr. 9.00



Wybersalat  
mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel

Fr. 12.50



Schweinsfilet mit Kräuterkruste überbacken  
an feiner Rahmsauce  
Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Fr. 39.00



Schoggikuchen  
erfrischende Orangencreme  
Vanilleglace

Fr. 12.50

Menü komplett Fr. 73.00

# Menü 2

Süppchen von roten Randen  
verfeinert mit Meerrettich

Fr. 9.00



gemischte Saisonsalate  
an unserem Hausdressing

Fr. 9.00



Kalbsfiletmedaillon an Steinpilzrahmauce  
und Weissdornschaum  
serviert mit Kräuternudeln  
und Ratatouille

Fr. 46.00



Mousse von dunkler Schokolade  
begleitet von Rotweinkirschen  
und Baumnusskrokant

Fr. 12.50



Menü komplett Fr. 76.50

# Menü 3

## **Tomaten Basilikumsuppe**

Fr. 9.00



## **bunte Blattsalate**

Fr. 8.00



## **Schwedenbraten an Thymianjus serviert mit Bratkartoffeln und einem Gemüsebouquet**

Fr. 28.00



## **frischer Fruchtsalat**

Fr. 9.50



**Menü komplett Fr. 54.50**

# Menü 7

## **Sellerie-Apfelsuppe**

Fr. 9.00



## **Bunter Blattsalat „Bergfee“**

ein bunter Blattsalat  
mit Schangnauer Bergfee-Käsewürfeli  
an unserm Hausdressing

Fr. 12.50



## **« Suure Mocke »**

Hausmarinierter Rindsbraten  
in kräftiger Rotweinsauce,  
frischer Kartoffelstock, Speckbohnen

Fr. 29.50



## **Schangnauer-Meringge**

Von der Bäckerei Riedwyl  
mit feiner Nydle

Fr. 12.00

**Menü komplett Fr. 63.00**

# Menü 5

## **Bouillon mit Sherry und Gemüseeinlage**

Fr. 9.00



## **Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel**

Fr. 15.50



## **Äs Schangnouer Büffelgschnätzlets** an feiner Senfrahmsauce dazu servieren wir Ihnen im Honig glasierte Randen und goldbraun gebratenen Eierspätzli

Fr. 29.00



## **Brönnti Crème mit Nidle**

Fr. 8.50

Menü komplett Fr.62.00

# Menü 6

## **Äs herbstlechs Kürbis-Suppetröimli**

frische Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Curry,  
verfeinert mit feinstem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.00



## **Gemischter Salat**

mit gerösteten Pinienkernen

Fr.9.00



## **Zartes Kalbsgeschnetzeltes**

in einer Rahmsauce mit frischen Saisonpilzen,  
Kräuternudeln, Saisongemüse

Fr. 32.50



## **Dessertteller**

Eierlikör-Mousse serviert mit  
Schokoladen-Kuchen und einem fruchtigen Beerenkompott

Fr. 14.00

**Menü komplett Fr. 64.50**