

Zum vorus ässe

Grüner Blattsalat	7.50
Mit Hausdressing	
Gemischter Salat	9.50
Mit Hausdressing und gerösteten Kernen	
Sommer Salat	11.50
Bunter Blattsalat mit Cherry-Tomaten, Rucola und Mozzarella Perlen vom Wasserbüffel	
Mit italienischem Dressing	

Es Grüessli us em UNESCO Biosphäre Reservat Entlebuch

Wasserbüffel Wurst und Trockenfleisch aus Schangnau sowie Sbrinz Möckli	9.50
---	-------------

Es feins Süppli

Solothurner Wy-Süppli	9.50
Cremiges Rüebl-Ingwer Süppli mit Rüebl Chips	9.50

Sommerlich frisch und fein

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar (vegetarisch)	21.50
Serviert mit bunter Salatgarnitur	
Basilikum-Kalbfleisch	27.50
Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Basilikumsauce	
Garniert mit Melone und Tomate	
Bunter Salatteller	18.50
Mit Ei und Melonenschnitz	

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Immer wieder beliebt

Kleine Portion

Paniertes Schweineschnitzel	23.50	26.50
Gemüsegarnitur		
Pommes-Frites		
Kalbsschnitzel paniert	35.50	38.50
Gemüsegarnitur		
Pommes-frites		
Schweins Rahmschnitzel	23.50	26.50
Champignonrahmsauce		
Früchtegarnitur		
Tagliatelle		
Kalbsrahmschnitzel	35.50	38.50
Champignonrahmsauce		Früchtegarnitur
Tagliatelle		
Walking Teller		26.50
Grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter		
Mit Gemüsebeilage oder mit bunter Salatgarnitur als Fitness-Teller		
Gemüse Curry (vegetarisch)	23.50	
Im Reisring serviert mit Früchtegarnitur		
Bunter Gemüse-Teller (vegetarisch)	24.50	
Serviert mit Pommes-frites, Kroketten oder Trockenreis		

Magronen Töpfe

Magronen Balmberg 1078 m (vegetarisch)	22.50
Mit Kartoffelspänen, Birnen, Rahm, Käse und Brotbrösmeli	
Magronen Hasenmatt 1445 m	24.50
Mit Leberbergerli (Schweinswürstli), Speckwürfeli und getrocknete Tomaten an leichter Tomatenrahmsauce	
Magronen Weissenstein 1395 m	31.50
Mit zarten Kalbfleischstreifen an Champignonsauce	
Magronen Grenchenberg 1405 m	25.50
Mit Pouletbruststreifen an milder Currysauce und Früchtegarnitur	

Kleine Portion Magronen servieren wir Ihnen im Pasta-Teller

Preisreduktion Fr. 3.--

Haus Spezialitäten

	Kleine Portion	
Eglifilets im Wyssestei-Bierteig gebacken	29.50	32.50
Sauce Tartar, mit Salzkartoffeln oder serviert mit bunter Salatgarnitur		
Riz Casimir	35.50	38.50
Kalbfleischstreifen mit Currysauce Serviert im Reising und Früchtegarnitur		
Rindsfilet Café de Paris 160 g (vom Weiderind)		48.50
Sommer-Gemüse Country-Cuts		

Säge Steaks

	<u>200 gr.</u>	<u>300 gr.</u>	<u>400 gr.</u>
Rinds – Entrecôte SQB	42.50	49.50	56.50
Schweins - Steak	32.50	38.50	44.50
Pferde - Entrecôte	36.50	42.50	48.50

Die Steaks servieren wir Ihnen mit drei hausgemachten saisonalen Buttervariationen
Mit dem Original ***Trauffer Chueli*** und Sommer-Gemüse oder mit bunter Salatgarnitur

Als Beilage wählen Sie:

Pommes-frites, Kroketten, Reis oder Tagliatelle

Bodenständig, traditionell oder fast in Vergessenheit geraten.

Unter diesem Titel servieren wir Ihnen im Wechsel der Jahreszeiten zwei spezielle Gerichte.

Ziberlihoger-Lisi Filet 36.50

Schweinsfilet-Medaillons mit Champignon Sosse

Chrüter-Nüdeli und Gemüesigs vom Pflanzplätz

Balchenfilet aus dem Hallwiler See *Zuger Art* 27.50 30.50

Felchenfilet gedünstet mit feiner Kräuter-Weissweinsauce

Serviert mit Salzkartoffeln