

Ein paar Worte von meiner Seite...

Mein Team und mich freut es sehr, sie bei uns zu haben. Mit viel Einfühlungsvermögen versuchen wir, ihnen etwas Ruhe und Entspannung zu vermitteln. Für unser Team in der Küche ist es eine Selbstverständlichkeit, die Frische der Gerichte zu garantieren. Stellen sie ungeniert ihr Essen so zusammen, dass es ihren Gelüsten entspricht.

Unser Motto lautet „**Wir haben Lust zu arbeiten!**“

Unser Ziel ist es, den Betrieb im Einklang mit der Natur zu führen und saisonale Produkte auf den Teller zu zaubern. Sie geniessen aus unserer Küche, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch und Fisch aus der Binnenfischerei mit Produktion Schweiz. Unsere Eier stammen ebenfalls aus einem kontrollierten einheimischen Eierhof. Ein Geschenk an Sie ☺, alle unsere Gerichte werden mit Meersalz abgeschmeckt und die Süssspeisen werden wo immer möglich mit Rohzucker gesüsst.

Wie und wann sie bei uns feiern... wir sorgen vor und umsorgen sie!

7 Tage offen!

Ihre Bea Artho mit Team




= vegetarisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, sie geben Ihnen gerne Auskunft.

viel Grünes mit und ohne Fleisch...

Lauwarmer Spargelsalat 	Fr.	13.00
Gemischter Salat 	Fr.	9.80
Blattsalat 	Fr.	8.00

Salatteller mit Ei  Fr. 18.00

Eglifilets Binnenfischerei Polen / Produktion Fisch Zahner Gommiswald
im Bierteig gebacken mit Tartarsauce auf Blattsalatbouquet Fr. 25.50

Fitnesssteller (verschiedene Salate) mit:

Eglifilets Binnenfischerei Polen / Produktion Fisch Zahner Gommiswald im Bierteig gebacken mit Tartarsauce	Fr.	27.00
Schweinsschnitzel paniert/ natur	Fr.	25.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	Fr.	25.50
Schweins Cordon bleu „Bildhus“	Fr.	29.00
Rinds Filet mit Kräuterbutter	Fr.	39.00

Was ist ein Nierstück? S'Nierstück ist das beste Stück Fleisch nach dem Filet. Für gute Qualität sorgt die Metzgerei Meier. Herzlichen Dank!

	einfach	garniert
Wurstsalat	Fr. 15.50	Fr. 19.00
Wurst- Käsesalat	Fr. 17.50	Fr. 20.50
Siedfleischsalat	Fr. 17.50	Fr. 20.50

Folgende Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl

Französisch, Italienisch, Maracuja vegan, Schwarzer Sesam vegan und Bärlauch

Zum Mitnehmen? Erkundigen Sie sich bei unserer Servicemitarbeiterin.

umblättern >>>>

warm und bodenständig ...

Rindsbouillon mit Kräuterflädli	Fr.	10.50
Spargelcrèmesuppe	Fr.	11.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Brotcroutons	Fr.	11.00

Kutteln wie früher Zuhause an feiner Tomatensauce und Frühlings- Bratkartoffeln	Fr.	19.50
--	-----	-------

Schweinsschnitzel paniert <i>vom Nierstück</i> mit Pommes frites	Fr.	25.00
---	-----	-------

Kalbsleberli „butterzart“ mit frischen Gartenkräutern und Rösti	Fr.	29.00
--	-----	-------

Schweins Cordon bleu „Bildhus“ Gemüsebouquet, Pommes frites	Fr.	35.50
--	-----	-------

Eglifilets <small>Binnenfischerei Polen / Produktion Fisch Zahner Gommiswald</small> im Bierteig gebacken mit Tartarsauce Gemüsebouquet, Frühlings- Bratkartoffeln	Fr.	35.50
--	-----	-------






Beilagen	Frühlings- Bratkartoffeln, Rösti, Trockenreis, Bärlauchspätzli, Pommes frites und Kartoffelkroketten
----------	---

Auch unsere **kleinen Gäste** haben wir nicht vergessen.
Bitte verlangen sie die, speziell für sie, kreierte Karte.

beliebt, gluschtig und fein ...

Hackbraten „Bildhus“ mit Bärlauchspätzli und Rüebligemüse	Fr. 28.00
Rotes Thai- Gemüsecurry mit Trockenreis angereichert mit Crevetten oder mit Pouletbruststreifen	Fr. 30.50
Kalbsleberli „butterzart“ auf zweierlei Spargel mit Frühlings- Bratkartoffeln	Fr. 32.00
Pouletbrüstli vom Grill auf Spargel- Morchelragout, Bärlauchspätzli	Fr. 33.00
Schweizer Rindsfilet auf zweierlei Spargel mit Morcheljus und Bärlauchhollandaise, Frühlings- Bratkartoffeln	Fr. 50.00

saisonal und ohne Fleisch ...

Emmerspaghetti  mit Bärlauchrahmsauce geschmorten Cherrytomaten und gehobeltem Sprinz	Fr. 24.50
Rotes Thai- Gemüsecurry  mit Trockenreis	Fr. 24.50
Gemüseteller  Beilage nach Wahl	Fr. 24.50
Frühlingsnest  Kartoffeln, Spargel und Gemüse dazu ein pochiertes Ei und Bärlauchhollandaise	Fr. 25.50
Portion Spargel  mit Bärlauchhollandaise Frühlings- Bratkartoffeln	Fr. 28.00