

Gnussmenu April

Unser April-Menu bieten wir vom 3. April bis 28. April an.

Brunnenkresse-Süppchen
mit Kartoffelknusper, Apfel und Baumnüssen

Weisse Spargeln mit geröstetem Raps
Bärlauchmayonnaise, Radieschen und Sbrinz

Hausgemachte Zanderknusperli mit Zitronendip
dazu Erbslicreme und Erbsli-Morchel-Ragout
(Vegetarisch mit einem Stunden-Ei)

Erfrischendes Rhabarbersorbet
mit Tschin und Tonic

Zartes Kalbgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, Dörrtomaten und Kräutern
serviert mit hausgemachten Spinatknöpfli und Schmortomätchen
oder

Forellen-Spinat-Röllchen an Sauce Hollandaise
serviert mit weissen Spargeln und Spinatgersotto
oder

Frühlingscapuns-Rouladen mit Fricktaler Gourmetkäse überbacken
mit Morcheln, Kohlrabi, Artischocken und Erbsli gefüllt

Honig-Eclairé mit Mandeln und Rhabarber gefüllt
dazu ein leichtes Holunderblüten-Joghurt-Sorbet

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Spargeln	- 8.50
ohne Zanderknusperli	- 15.50
ohne Sorbet	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.
Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Riesling Silvaner, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 4.90
Zum Hauptgang	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60





Aus dem Genuss-Menu

Gerne dürfen Sie auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen

Brunnenkresse-Süppchen mit Kartoffelknusper, Apfel und Baumnüssen	14.50
Weisse Spargeln mit geröstetem Raps Bärlauchmayonnaise, Radieschen und Sbrinz	14.50
Hausgemachte Zanderknusperli mit Zitronendip dazu Erbslicreme und Erbsli-Morchel-Ragout (Vegi: Stunden Ei)	21.50
Erfrischendes Rhabarbersorbet mit Tschin und Tonic	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50



Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Saisonaler Blattsalat mit gehacktem Ei Radieschen und Hausdressing	 regio garantie	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Rüebli-, Kohlrabi- und Randensalat gerösteten Kernen und Rhabarber-Dressing		13.50
Swiss Alpine Lachstatar mit frischem Rettich, Zitrone und geröstetem Raps dazu Bärlauch-Mayo und ein Kartoffelknusper		21.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter Unser Pöschli-Tatar gibt's auch Vegan als Gemüse-Okara-Tatar	   regio garantie	23.00

Hauptgerichte








Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 		39.50
Rindsfilet an Sauce Hollandaise serviert mit Spinatknöpfli und Saisongemüse	 	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Bärlauch-Kruste an Rotweinsauce serviert auf dem Spargelstern mit Rosmarinkartoffeln			42.50
Flat Iron Steak vom Rind an Chimichurri-Sauce serviert auf dem Spargelstern mit Spinatgersotto			44.50

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweet Chili und Shoyu Sauce			✓ 34.50
Spargeln mit Sauce Hollandaise serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Stunden-Ei mit Fricktaler Saftschinken			34.50 + 6.00
Gemüse-Okara-Tatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			✓ 34.50 +5.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 		29.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Rosmarinkartoffeln	 		28.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	  		34.50 +5.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Forelle: Schwarzwald DE
- Zander: Estland
- Swiss Alpine Lachs: Lostallo, CH
- Shoyu Soja-Sauce: Brauerei Ferment, Basel. Aus Schweizer Zutaten hergestellt in der Schweiz
- Okara: hausgemacht aus Schweizer Bio-Sojabohnen, Nebenprodukt der Tofu-Herstellung
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Brot, Brötchen, Gipfeli, Nussgipfel: Kreuzbäckerei, Stans
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Bärlauch: frisch von Hinter der Halde Bözen
- Salat: von der Familie Käser aus Birmenstorf
- Weisse Spargeln: Baden DE
- Schwarze Baumnüsse: aus Bözen und Wölflinswil, Ernte Juni 23

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Honig-Eclair mit Mandeln und Rhabarber gefüllt dazu ein leichtes Holunderblüten-Joghurt-Sorbet	16.50
Gebratene und caramelisierte Ananas mit einer Kokosnusscreme Limetten-Rumglace und Rum-Weinbeeren	16.50
Eingelegte schwarze Baumnüsse im Pfeffer-Gewürz-Sud mit pochierten Birnen, Baumnussbiskuit und Milch-Glace	14.50
Käseteller aus dem Jumi-Universum mit Früchtebrot und hausgemachten Garnituren	16.50

Wir bringen Ihnen gerne unsere Dessert Karte mit den natürlichen Aromen von Mövenpick und einer schönen Auswahl an Coupes-Kreationen und Digestives.