

# Gnussmenu Mai

Unser Mai-Menu bieten wir vom 1. Mai bis 26. Mai an.

Frische Gartenerbsensuppe mit Morcheln  
Pumpnickel und Wildkräuterkäse

\*\*\*\*\*

Herzhafter Windbeutel gefüllt mit Elfinger Ziegenfrischkäsemousse  
begleitet von bunten Rüeblen und caramelisierten Baumnüssen

\*\*\*\*\*

Gebratene Eglifilets mit Dörrtomaten-Pinien-Vinaigrette  
serviert auf gratinierten Spargeln  
(Vegetarisch mit mariniertem Tofu)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Stachelbeeren-Sorbet  
mit dunkler Schokolade

\*\*\*\*\*

Rindsfiletwürfel Stroganoff  
serviert mit hausgemachten Bandnudeln  
oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen und geröstetem Raps  
serviert auf Safran-Fenchel mit Rosmarinkartoffeln  
oder

Hausgemachte Gnocchi mit Mönchsbart, Broccoli  
und Seitlingen an Rosmarincremesauce mit einem pochierten Ei

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Erdbeer-Holundertörtli  
mit Amaretti-Knusper-Boden

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Windbeutel	- 8.50
ohne Eglifilets/Tofu	- 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	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Hauptgang	Cuvée de la Poste, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.30
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

Gartenerbsensuppe mit Morcheln, Pumpnickel und Wildkräuterkäse	14.50
Herzhafter Windbeutel gefüllt mit Elfinger Ziegenfrischkäsemousse begleitet von bunten Rüeblen und caramelisierten Baumnüssen	14.50
Gebatene Eglifilets mit Dörrtomaten-Pinien-Vinaigrette serviert auf gratinierten Spargeln (Vegi: mariniertes Tofu)	21.50
Erfrischendes Stachelbeeren-Sorbet mit dunkler Schokolade	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 Radischen und Hausdressing	 <b>regio</b> garantie	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Rüeblen-, Kohlrabi- und Randensalat gerösteten Kernen und Rhabarber-Dressing		13.50
Weisse Spargeln mit geröstetem Raps Kräutermayonnaise, Oberhöfler Coppa und Sbrinz		16.00
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter Unser Pöschli-Tatar gibt's auch Vegan als Gemüse-Okara-Tatar	   <b>regio</b> garantie	23.00

# Hauptgerichte








## Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	    <b>regio</b> garantie		39.50
Rindsfilet an Bözer Barrique-Sauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	    <b>regio</b> garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Pfeffer-Kruste an Rotweinsauce serviert auf dem Spargelstern mit hausgemachten Bandnudeln			42.50
«Secreto» Steak vom Schwein an Chimichurri-Sauce serviert auf dem Spargelstern mit Pommes Frites			42.50

## Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweet Chili und Shoyu Sauce			34.50
Spargeln mit Dörrtomaten-Pinien-Vinaigrette 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	    <b>regio</b> garantie		29.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Rosmarinkartoffeln	    <b>regio</b> garantie		28.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	     <b>regio</b> garantie		34.50 +5.50

## Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Egli: Estland
- Wolfsbarsch: Griechenland
- 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
- Salat: von der Familie Käser aus Birmenstorf
- Weisse Spargeln: Baden DE
- Grüne Spargeln: Bözen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

# Desserts, zum gluschtig mache

Hausgemachtes Erdbeer-Holundertörtli mit Amaretti-Knusper-Boden	16.50
Honig-Eclair mit Mandeln und Rhabarber gefüllt dazu ein leichtes Holunderblüten-Joghurt-Sorbet	16.50
«Erdbeer-Gschlabber» frische Erdbeeren mit Mascarponecreme, Minze und Rhabarberkompott, alles fein verschlabbert, mit einer Kugel Zitronensorbet	15.50
Warmer Erdbeer-Rhabarber Gratin mit einer Kugel Vanilleglace	16.50
Käseteller aus dem „Jumiversum“ 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.