

Gnussmenu Juli

Unser Juli-Menu bieten wir vom 3. bis 21. Juli an.

Kalte gelbe Peperonisuppe
mit caramelisiertem Aprikosen-Ziegenkäse-Häppchen

Sommerliches Knuspertörtchen mit Mozzarellacreme
bunten Tomaten, Rucola und Wassermelone

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Fregola Sarda mit Pinien, Basilikum und Weinbeeren
(Vegetarisch mit frittiertem Knusper-Ei)

Erfrischendes Himbeer-Kombu-Sorbet
mit Fleur de Sel und Himbeergeist

Kalbs Flanksteak an Chimichurri-Sauce
serviert mit einem Baked Potato, Sauerrahm und Ofengemüse
oder

Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce
serviert mit Sommergemüse und Pommes Frites
oder

Hausgemachte Artischocken-Käse-Ravioli
mit frischen Eierschwämmli, Dörrotomaten und Thymian

Saftiger Pekannussbrownie
mit hausgemachter Tonkabohnenglace und Sauerkirschen

Kompletter Menupreis

| | | |
|---------|--------|-------------|
| Fleisch | Fisch | Vegetarisch |
| CHF 102 | CHF 99 | CHF 94 |

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

| | |
|------------------------|---------|
| ohne Suppe | - 8.50 |
| ohne Törtchen | - 8.50 |
| ohne Jakobsmuscheln/Ei | - 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 | Singular, Weingut Heuberger | 1 Glas Fr. 9.20 |
| 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

| | |
|---|-------|
| Kalte gelbe Peperonisuppe mit caramelisiertem Aprikosen-Ziegenkäse-Häppchen | 14.50 |
| Sommerliches Knuspertörtchen mit Mozzarellacreme bunte Tomaten, Rucola und Wassermelone | 14.50 |
| Gebratene Jakobsmuscheln auf Fregola Sarda mit Pinien, Basilikum und Weinbeeren (Vegi: frittiertes Knusper-Ei) | 21.50 |
| Erfrischendes Himbeer-Kombu-Sorbet mit Fleur de Sel und Himbeergeist | 9.00 |
| Fleisch-Hauptgang | 42.50 |
| Fisch-Hauptgang | 39.50 |
| Vegetarischer Hauptgang | 34.50 |

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal


| | | |
|---|--|-------|
| Gemischter Saisonsalat mit Rübli-, Gurken- und Rettichsalat gerösteten Kernen, Beeren und Brombeer-Dressing |  regio garantie | 13.50 |
| Zartes Spinatmousse mit einem frittierten Knusper Oberhöfler Coppa Schinken und süss-scharfen Tomaten | | 16.50 |
| Swiss Lachs Tatar «Légère» mit Zitrone, geröstetem Raps frischem Ingwer und eingelegten Gurken mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter | | 23.00 |
| Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter |  regio garantie | 23.00 |

Hauptgerichte


Fleisch

| | | | |
|--|--|----------------------------|----------------|
| Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse |  regio• garantie | | 39.50 |
| Rindsfilet mit scharfer Kruste und BBQ Sauce serviert mit Baked Potato und Ofengemüse |  regio• garantie | Julia 160 g Romeo 200 g | 44.50 49.50 |
| Zartes Lammrückenstück an Eierschwämmli-Sauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse | | | 42.50 |
| Knuspriges Backhendl mit Rauchpaprikaketchup und Preiselbeeren serviert mit Gurken-Salat und Pommes Frites | | | 39.50 |

Vegetarische Gerichte

| | | | |
|---|---|--|-------|
| Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce |  | | 34.50 |
| Frittiertes Knusperei mit Rauchpaprikaketchup auf bunter Fregola Sarda mit Schmortomätchen und Basilikum | | | 34.50 |
| Vegetarisches Gemüse-Okara-Tatar - siehe sommerliche Tatar Variationen | | | |

Klassiker

| | | | |
|---|--|--|-------|
| Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites |  regio• garantie | | 32.50 |
| Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten |  regio• garantie | | 29.50 |
| Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce serviert mit hausgemachten Nudeln | | | 36.50 |

Sommergerichte

Sommerliche Tatar-Variationen – Rind oder Gemüse-Okara

Wählen Sie zwischen Rind und Gemüse-Okara und suchen Sie Ihre passende Variation „Klassisch oder Mediterran“ dazu aus

Alle Tatar-Variationen serviert mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer extra Beilage Pommes Frites

+6.50

«Klassisch», rassig

34.50

«Mediterran» mit Mozzarella-Creme, gerösteten Mandeln hausgemachtem Rauchpaprikaketchup und Pesto

38.50

Swiss Lachs Tatar «Légère» mit Zitrone, geröstetem Raps frischem Ingwer und eingelegten Gurken

38.50

Gemischter Saisonsalat

mit Rüebli-, Gurken- und Rettich-Salat mit Beeren an Brombeer-Dressing

mit Kalbscordonbleu



39.50

mit Rindsfilet und hausgemachtem Kräuterbutter



Julia 160 g 44.50
Romeo 200 g 49.50

mit knusprigem Backhendl und Preiselbeeren

39.50

mit hausgemachten Frühlingsrollen und Sweetchili-Sauce

34.50

Desserts, zum gluschtig mache

| | |
|---|-------|
| Saftiger Pekannussbrownie mit hausgemachter Tonkabohnenglace und Sauerkirschen | 16.50 |
| Himbeer-Joghurt-Panna Cotta mit Sauerklee-Szechuan-Sorbet und Zitronencrumble | 16.50 |
| Pavlova mit Sommerbeeren und Kirschen-Buttermilchglace | 16.50 |
| Käseteller aus dem „Jumiversum“ mit Fruchtebrot 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.

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Zander: Estland
- Swiss Alpine Lachs: Lostalio
- Jakobsmuscheln: Japan
- Ziegenfrischkäse: Familie Wüthrich, Ziegenhof, Elfingen
- 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
- Gerösteter Raps: Familie Höhn, Gulmenhof, Wädenswil

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

