

# Gnussmenu September

Unser September-Menu bieten wir vom 04. bis 29. September an.

Tomaten-Essenz  
mit Eierschwämmli-Tomaten-Ravioli

\*\*\*\*\*

Rucolamousse mit geröstetem Süssmais, Belperknolle  
kandierte Cherrytomaten und Baumnüssen

\*\*\*\*\*

Swiss Alpine Lachstatar mit Zitrone, Pinien  
Oliven und knackigem Fenchel  
(Vegetarisch mit Gemüse-Okara-Tatar)

\*\*\*\*\*

Überraschendes Haselnuss-Mohn-Glace  
erfrischende Brombeere als Granité und Ragout

\*\*\*\*\*

Zartes Kalbshohrückensteak «Rib Eye» an Kräuter-Rahmsauce mit Cognac  
serviert mit hausgemachten Knöpfli und Ofengemüse  
oder

Gebratenes Meerwolffilet mit Zitronensalsa  
serviert auf Tomaten-Auberginen-Ragout mit Wenslinger Linsen  
oder

Knusprige Mais-Bites auf Ratatouille  
dazu ein frisches Pilzragout mit Salbei, Rosmarin und Pflaumen-Chutney

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Mandel-Sesamparfait  
mit Bözer Pinot Noir Zwetschgen und dunkler Schokolade

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Mousse	- 8.50
ohne Tatar	- 15.50
ohne Glace	- 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	Malbec, 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

Tomaten-Essenz mit Eierschwämmli-Tomaten-Ravioli	14.50
Rucolamousse mit geröstetem Süssmais, Belperknolle kandierte Cherrytomaten und Baumnüssen	14.50
Swiss Alpine Lachstatar mit Zitrone, Pinien Oliven und knackigem Fenchel (Vegi: mit Gemüse-Okara-Tatar)	21.50
Überraschendes Haselnuss-Mohn-Glace erfrischende Brombeere als Granité und Ragout	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50


# Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal



Saisonaler Blattsalat mit Ei	   <b>regio</b> garantie	12.50
Gemischter Saisonsalat mit Rüebl-, Gurken- und Kohlrabi-Mais-Salat gerösteten Kernen und Aprikosen-Dressing	   <b>regio</b> garantie	13.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Kräuter-Marinade Baumnüssen, Elfinger Ziegenfrischkäse und Aprikosen		14.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	   <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 mit Eierschwämmli an Rotweinsauce serviert mit hausgemachten Nudeln und Saisongemüse	 <b>regio</b> garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Haselnuss-Kruste an Barrique-Sauce serviert mit Knöpfli und Auberginen-Tomaten-Ragout			42.50
Saftiges Schweizer Stubegüggeli (Zubereitungszeit ca. 25min.) serviert mit Pommes Frites, Rauchpaprikaketchup und Ofengemüse			36.50

## Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce			34.50
Hausgemachte Eierschwämmli-Tomaten-Ravioli mit vegetarischem Rotweinjus und mediterranen Kräutern			34.50
Gemüse-Okara-Tatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			34.50 +6.50

## Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 <b>regio</b> garantie		32.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 <b>regio</b> garantie		29.50
Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce serviert mit hausgemachten Nudeln			36.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	  <b>regio</b> garantie		34.50 +6.50

## Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Meerwolf: Griechenland
- Swiss Alpine Lachs: Lostallo
- 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
- Linsen: vom Leimenhof, Wenslingen BL

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



# Desserts, zum gluschtig mache

Hausgemachtes Mandel-Sesamparfait mit Bözer Pinot Noir Zwetschgen und dunkler Schokolade	16.50
Griechisches Joghurtmousse auf Amaranthbisquit mit Wassermelonen-Rosmarin-Sorbet	16.50
Pöschtl - Pêche Melba, klassisch, regional, anders pochierter Weinberg-Pfirsich, Himbeercoulis, Vanille und Buttermilch	14.50
Beeren-Pavlova mit hausgemachtem Cassis Sorbet Knusprig-cremiges Meringue Türmchen mit marinierten Beeren	14.50
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.