

ABEND

KARTE

Suppen

Tagessuppe – «bis sie usgässe isch».....	8.00
Grüne-Spargelcremesuppe	12.50
mit Basilikum Öl und Rahm	
Kokos – Limetten Suppe	11.00
mit Radieschen Sprossen	

Vorspeisen

Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	12.50
Frühlingssalat	16.50
mit Krauss Salat, Spargeln, Frühlingszwiebeln und Radieschen an Erdbeerdressing	
Spargel-Törtli	18.50
mit Frischkäse und hausgebeiztem Lachs	

Frühlingsküche

Spargeln	kl. 19.00 / gr. 23.00
mit Sauce Hollandaise oder Zitronensalsa	
mit Bratgummeli	plus 5.00
Kalbskotelette , gebraten	52.00
mit Spargeln und Zitronensalsa dazu Bratgummeli	
Entre Côte mit Spargeln und Ziegenkäse überbacken	46.00
an Whiskysauce dazu Rösti Krokette	
Poulet-Spargel-Morchel Ragout	29.50
mit dreierlei Reis	
Frühlings Burger	34.00
Rinds Burger mit Spargeln, Rohschinken, Salat und Basilikum-Mayonnaise mit Knoblauchkäse von der Käserei Annen überbacken im Brötli vom Beck dazu Pommes frites	
Äpler Bratwurst , Schweinsbratwurst mit Käse	19.00
mit Kräutersauce und Pommes frites	
Saiblings-Filet , gebraten	39.00
auf Spargeln mit Zitronen-Avocado Butter dazu Bratgummeli	
Vegi Burger	27.00
Randen – Quinoa Burger mit Spargeln, Salat und Basilikum-Mayonnaise mit Knoblauchkäse von der Käserei Annen überbacken im Brötli vom Beck dazu Pommes frites	
Spargeln im Knuspermantel	26.00
mit Radieschen Dip und Bratgummeli	
Kräuterpfannkuchen	26.00
mit Spargeln und Sauce Hollandaise dazu Bratgummeli	

Klassiker

Schweins Cordon-bleu , hausgemacht	33.00
gefüllt mit Mostbröckli und Knoblauchkäse von der Käserei Annen	
Schweinsschnitzel	27.00
an Champignonrahmsauce mit Gemüse	
kleine Portion	22.00
Schweinsschnitzel	27.00
paniert mit Gemüse	
kleine Portion	22.00
Poulet Cordon-bleu , hausgemacht	31.00
gefüllt mit Rohschinken und Bärlauch Käse von der Dorfkäserei Küssnacht	
Gemüseteller	25.00

Beilage nach Wahl

Pommes frites, Rösti Kroketten, Tagliatellen,
Bratgummeli, dreierlei Reis oder auch als Fitnessteller

