

Sommergerichte

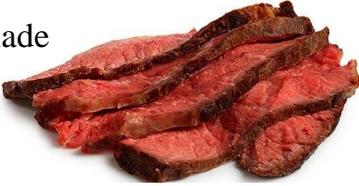
Vorspeisen (Werden nur in Kombination mit einem Hauptgang serviert)

<i>Kalte Mango-Melonensuppe</i> mit Pfefferminzstreifen		Fr. 9.80
<i>Gazpacho "Andaluz"</i> Kalte, rassige spanische Gemüsesuppe		Fr. 9.80
<i>Kleiner Saisonsalat</i>		Fr. 7.90
<i>Kleiner gemischter Salat</i>		Fr. 9.90
<i>Geräucherte Balchenfilets vom Hallwilersee</i> mit Meerrettichschaum und mit verschiedenen Salaten		<i>Vorspeise</i> Fr. 15.50 <i>Hauptgang</i> Fr. 29.50
<i>Insalata Caprese</i> Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum		<i>Vorspeise</i> Fr. 14.50 <i>Hauptgang</i> Fr. 23.50
<i>Pouletsalat</i> mit Früchten an leichtem Currydressing		<i>Vorspeise</i> Fr. 15.50 <i>Hauptgang</i> Fr. 22.50
<i>Melone mit Rohschinken</i>		<i>Vorspeise</i> Fr. 15.50 <i>Hauptgang</i> Fr. 24.50
<i>Hausgemachte vegetarische Spinat-Ricotta Canneloni</i> mit Bechamel- und Tomatensauce gratiniert		<i>Vorspeise</i> Fr. 15.50 <i>Hauptgang</i> Fr. 24.50

Fitnesssteller

<i>Fitnesssteller mit Fisch</i>	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit Balchenfilets gebacken und verschiedenen Salaten	
<i>Fitnesssteller mit Kalbfleisch</i>	Fr. 35.50
Fitnesssteller mit zwei Kalbsschnitzel und verschiedenen Salaten	
<i>Fitnesssteller mit Poulet</i>	Fr. 24.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und verschiedenen Salaten	
<i>Roastbeefsteller</i> mit zwei Salaten und Sauce Remoulade	Fr. 30.50

Fleischlose Gerichte

<i>Peperoni „Jardinière“</i>		Fr. 25.50
Peperoni gefüllt mit Pilz-Gemüseragout an Weissweinrisotto, verfeinert mit Belper Knolle		
<i>Indisches Kartoffel-Gemüsecurry</i>		Fr. 25.50
Rassiges Curry mit Kokosmilch, Kartoffel und Gemüse, serviert im Reising		

Herkunftsbezeichnung vom Fleisch:	Geflügel Rind	Schweiz, Brasilien* Australien	Kalb und Schwein	Schweiz
Herkunftsbezeichnung vom Fisch:	Bale Egli	Hallwilersee, Sempacher- oder Neuenburgersee Estland	Zander	Estland
<i>Fische beziehen wir ausschliesslich von der eigenen Fischerei Delphin</i>				

Hauptgerichte Fisch



- Balchenfilets (Felchen) gebacken** Fr. 34.50
Salzkartoffeln und Sauce Remoulade
- Balchenfilets (Felchen) Ã-la-meunière** Fr. 35.50
in Butter gebraten, Salzkartoffeln
- Balchenfilets (Felchen) "Ernesto"** Fr. 39.50
mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken und Salzkartoffeln
- Eglifilets gebacken** Fr. 41.50
Salzkartoffeln und Sauce Remoulade
- Balchenfilets gedämpft „Pak Choi“** Fr. 36.50
Auf chinesischem Senfkohlbeet mit Süss-saurer Sauce und Basmatireis
- Zanderfilet gedämpft "Farmerart"** Fr. 42.50
an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen und Basmatireis
- Zanderfilet „Ikan Kelapa“** Fr. 42.50
Zanderfilet im Kokosmantel gebraten an roter Currysauce. Serviert mit sautiertem Gemüse und Basmatireis
- Stir-fried Udon-Noodels** Fr. 33.50
Asiatisches Nudelgericht mit Crevetten, Balchenfilet Streifen und frischem Gemüse



Hauptgerichte Fleisch

- Afrikanisches Straussenfiletsteak „ Cape Hope“** Fr. 39.50
gebraten mit Pfefferbutter, frisches Sommergemüse und Potato Wedges
- Pouletgeschnetzeltes „Hong Kong“** Fr. 29.50
an leichter Curry-Kokossauce mit Früchten, Basmatireis
- Rindshuftwürfel „Maître d’hôtel“** Fr. 32.50
Bunter Blattsalat mit saftigen Melonenschnitzen und in Kräuterbutter gebratene Rindshuftwürfel
- Teriaki-Ente(F)** Fr. 38.50
Mit Soja und Reiswein marinierte Entenbrust gebraten
Serviert mit sautiertem Gemüse und Basmatireis
- Rindstagliata** Fr. 43.50
mit Kräuter gebratenes Rindshuftsteak, tranchiert auf Sommergemüse
dazu Weissweinsrisotto und Rosmarinjus.
- Rinds-Entrecôte gebraten mit Kräuterbutter** Fr. 46.50
Frisches Sommergemüse und Potato Wedges
- Kalbsschnitzel an Kräuterrahmsauce** Fr. 47.50
Frisches Sommergemüse und Nudeln
- Schweinssteak „Försterin“** Fr. 39.50
mit sautierten Pilzen und zerlassener Kräuterbutter, Sommergemüse und Potato Wedges

