

Salate

Kleiner Saison Salat an französischem Hausdressing	Fr. 7.90
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.90

Kalte Vorspeisen

Hausgeräuchertes Hallwilerseebalchenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 15.50
Spargelsalat "Delphin" mit Spargel, Gemüsestreifen und Tomaten an Balsamicodressing	Fr. 15.50

Warme Vorspeisen

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	Fr. 15.50
Bärlauchrisotto mit Parmesan chips und frischem Spargel	Fr. 14.50

Suppen

Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe	Fr. 11.50
Spargelcremesuppe mit Spargelstücke	Fr. 9.80

Aus unserer Fischküche

Balchen(Felchen) – Féra

Balchenfilets gebacken, frittiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 34.50
Balchenfilets À-la-meunière, in Butter gebraten Salzkartoffeln	Fr. 35.50
Balchenfilets Ernesto in Butter gebraten, mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken Salzkartoffeln	Fr. 39.50
Balchenfilets "Valaisanne" In Butter gebraten auf frischem Spargel und Weissweinsauce, Salzkartoffeln	Fr. 39.50
Balchenfilets "Maison" pochiert auf Spargelrisotto an sämiger Rucolasauce mit Tomatenwürfel	Fr. 39.50

Egli – Perche

Eglifilets gebacken, fritiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 41.50
--	-----------

Zander – Sandre

Zanderfilets gebacken, fritiert und serviert mit Sauce Remoulade Salzkartoffeln	Fr. 41.50
Zanderfilet "Polonaise" in Butter gebraten mit frischem Spargel, gehacktem Ei und Brotbrösel, Salzkartoffeln	Fr. 45.50

Herkunftsbezeichnung	Bale	Hallwilersee, Sempacher- oder Neuenburgersee
vom Fisch:	Egli	Estland (Wildfang)
		Zander Estland (Wildfang)
<i>Fische beziehen wir ausschliesslich von der Fischerei und Fischhandlung Delphin</i>		

Vegetarische Gerichte

Indisches Kartoffel-Gemüsecurry (Vegan)	Fr. 25.50
Rassiges Curry mit Kokosmilch, Kartoffel und Gemüse, serviert im Reising	
Bärlauchrisotto	Fr. 24.50
Parmesanchips und frischem Spargel	
Portion Spargel mit Bärlauch-Mayonnaise oder Sauce Hollandaise	Fr. 33.50

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Poulet-Spargel Ragoût „Cavaillon“ an Bärlauchsauce im Risotto-Ring mit Spargelspitzen	Fr. 31.50
--	-----------

Rind – Boeuf

Rindsfiletwürfel „Frühlingsart“ gebraten mit Spargelstücken, Bärlauchpesto, Tomaten und Udon-Nudeln	Fr. 49.50
Rindsfilet gebraten 210 g mit Sauce Bearnaise und Gemüseauswahl	Fr. 56.00

Kalb – Veau

Kalbsschnitzel mit Kräuterrahmsauce und Gemüseauswahl	Fr. 47.50
Kalbssteak an Bärlauchrahmsauce rosa gebraten serviert mit Spargel und Risotto	Fr. 47.50

Schwein - Porc

Schweinssteak „Försterin“ mit sautierten Pilzen und zerlassener Kräuterbutter und Gemüseauswahl	Fr. 39.50
Paniertes Schweinsschnitzel und Gemüseauswahl	Fr. 31.50

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites	Rösti-Kroketten
Trockenreis	Risotto
Nudeln	

Kalte Speisen

Salatteller mit Ei	Fr. 19.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 20.50
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 22.50
Geräucherte Hallwilerseebalchenfilets mit verschiedenen Salaten	Fr. 29.50

Unsere Fitnesssteller

Fitnesssteller mit zwei Balchenfilets gebacken und verschiedenen Salaten	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit zwei Kalbsschnitzel gebraten und verschiedenen Salaten	Fr. 35.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und verschiedenen Salaten	Fr. 24.50

Kleinere Fischgerichte

Hallwilersee-Fisch Knusperli gebacken mit Sauce Remoulade (im Körbli)	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) gebacken (frittiert) mit Salzkartoffeln und Sauce Remoulade (70 %)	Fr. 24.50
½ Portion Balchenfilets (Felchen) À-la-meunière, in Butter gebraten mit Salzkartoffeln (70 %)	Fr. 25.50
½ Portion Balchenfilets "Ernesto" in Butter gebraten mit verschiedenen Pilzen und Salzkartoffeln (70 %)	Fr. 27.50
½ Portion Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln und Sauce Remoulade (70 %)	Fr. 29.50

Herkunftsbezeichnung vom Fleisch:	Geflügel	Polen	Kalb	Schweiz
	Rind	Australien*	Schwein	Schweiz
*kann mit Hormonen, Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.				

„Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber“