

# Spero



*Javel  
Water  
drink  
prosecco*  
7.- /dl



9.-



*Hugo* 9.-

*Aperol  
Sprizz*

# Biere

**BRAU  
HAUS  
531**

*Im offenausschank*



3dl  
5.-

### Haus Lager

unser Klassisches Lagerbier  
süßig, leichter Malzkörper, fein  
hopfig, unfiltriert

4.8% vol.  
Bittereinheiten: 20 IBU



6.-

### Fläcke Alt

Amberbier mit leichter Caramelnote  
Düsseldorfer Brauart

5.0% vol.  
Bittereinheiten: 35 IBU



6.-

### IPA

Sehr hopfig, exotische Früchte in  
der Nase, angenehme Bittere im  
Gaumen

6.0% vol.  
Bittereinheiten: 60 IBU



6.-

### Nachtwächter

Sehr dunkles Stout mit  
feinen Röstaromen

5.0% vol.  
Bittereinheiten: 50 IBU



---

---

# Menü

---

---



Kürbiscreme mit Amaretti



Nüsslisalat  
mit Ei und Speck  
an Balsamico Dressing



Irishes Rindsfilet Mittelstück  
mit Willisauer-Ringli-Kruste  
herbstliches Gemüse  
und Kroketten



Dessertteller Surprise  
Lassen Sie sich überraschen

Menü komplett: 69.50  
Menü klein: 59.50 mit 3 Gängen nach Wahl



## Vorspeisen

<b>Kürbiscremesuppe mit Amaretti</b>	9.50
<b>Bouillon mit Ei</b>	8.50
<b>Bunter Blattsalat</b>	8.-
<b>Gemischter Salat</b>	9.50
<b>Frühlingsröllchen 6 Stück Sweet &amp; Sour</b>	12.-
<b>Nüsslisalat mit Ei und Speck</b>	12.-

## Tatare

<b>Beefsteak-Tatar, mit Butter &amp; Toast</b>	als Vorspeise	19.-
	als Hauptgang mit Cognac / Calvados	29.- + 3.-

## Vegetarisch

<b>Bunter Gemüseteller mit Frühlingsröllchen</b>	24.50 + 4.-
<b>Waldpilz-Pastetli Wauwiler Moos garniert mit Saison Gemüse</b>	26.50
<b>Blumenkohltaler mit Gemüse garniert</b>	26.50

## Chef empfiehlt

<b>Irishes Rindsfilet Mittelstück mit Willisauer-Ringli-Kruste</b>	42.50
<b>Rindsfiletwürfel Stroganoff</b>	38.50
<b>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce</b>	38.50
<b>Rehschnitzel an Waldpilzrahmsauce</b>	32.50
<b>Hirsch Pfeffer mit Speck und Croutons</b>	28.50
<b>Hirsch Entrecote an Kräuterjus</b>	36.50

**Dazu servieren wir Ihnen jeweils Saisonales Gemüse  
und Beilagen nach Wahl**

Kartoffelkroketten, Spätzli, Pommes Frites,  
Nudeln oder Reis



Wir bereiten alle unsere Gerichte  
möglichst allergen frei zu.  
Fragen sie unsere Mitarbeiter.



# Hauptgerichte

<b>Cordonbleu Edelweiss (Schwein)</b>	29.50
<b>Kalbscordonbleu Edelweiss</b>	38.50
<b>Wienerschnitzel (Kalb)</b>	34.50
<b>Truckersteak 300g mit Speck und Kräuterbutter</b>	29.50
<b>Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce</b>	26.50
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	24.50
<b>Egli-Chnusperli &amp; Tartare Sauce</b>	28.50

**Dazu servieren wir Ihnen jeweils Saisonales Gemüse  
und Beilagen nach Wahl**

Kartoffelkroketten, Spätzli, Pommes Frites,  
Nudeln oder Reis

Über die Herkunft des Fleisches gibt Ihnen die Küche gerne Auskunft.  
Rind-IR, CH, Schwein CH, Kalb & Geflügel – Rickenbach / CH, Fisch & Wild EU

## Fitness Teller

<b>Rindsfilet Medaillon...</b>	42.50
<b>Kalbsschnitzel...</b>	34.50
<b>Schweinsschnitzel...</b>	24.50
<b>Schweinssteak...</b>	26.50
<b>Cordonbleu Edelweiss (Schwein)</b>	29.50
<b>Kalbs Cordonbleu Edelweiss</b>	39.50
<b>Egli-Chnusperli...</b>	28.50

...mit frischen gemischten Salaten garniert

## Kalte Gerichte

<b>Salatteller</b>	19.50
<b>Wurstsalat einfach</b>	14.50
<b>Wurstsalat garniert</b>	19.50
<b>Wurst- Käsesalat einfach</b>	15.50
<b>Wurst- Käsesalat garniert</b>	20.50
<b>Thonsalat einfach</b>	15.50
<b>Thonsalat garniert</b>	20.50
<b>Zobigteller</b>	21.50
<b>Kalte Platte ab 2 Personen</b>	18.50

## Weissweine

**Fendant - Rouvinez**

Flasche 50cl

20.- 1dl 4.-

**Epesses - Fonjallaz**

Flasche 50cl

26.- 1dl 5.20

### **Stamm O**

In der Nase herrliche Note von exotischen Früchten und Muskat-Trauben. Am Gaumen frisch, mit einem leicht süsslichem Abgang.

Flasche 75cl 46.-

### **Sauvignon blanc AOC, Wehrli - Küttigen**

Grapefruitduft steigt ebenso in die Nase wie Paprika. Knackige Säure sowie Süsse, Salzigkeit und ein breites Aromenspektrum machen diesen Wein spannend, vielseitig und zu einem wahren Erlebnis.

Flasche 75cl 42.- 1dl 6.50

## Roséwein

**Rose de Gamay Mediteranee - Philippe Bovet**

Flasche 75cl 41.-

1dl 6.30

## Prosecco

**Prosecco Serarossa - Italien**

Flasche 75cl 43.-

1dl 7.-

## Rotweine

<b>Dôle Valais</b>	Flasche 50cl 22.-	1dl 4.40
<b>Merlot Ticino - Tamborini</b>	Flasche 50cl 22.-	1dl 4.40
<b>Nero D'Avola – Sicilia</b>	Flasche 50cl 27.-	
<b>Rioja Crianza Bordon</b>	Flasche 50cl 27.-	

## Schweiz

<b>In Exelsis – Charles Rolaz / Hammel</b>	48.-
Traubensorten: Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets. Schöne, stark granatfarbige Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen nach schwarzen Früchten, milden Gewürzen.	
<b>Humagne Rouge du Valais AOC Clavien</b>	42.-
Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter, ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.	
<b>Binôme - VdP Suisse Zweifel/Varone</b>	54.-
Gemeinsam mit dem befreundeten Walliser Weinhaus Varone hat Urs Zweifel eine opulente interkantonale Assemblage kreiert. Traubensorte: 50% Syrah, 34% Cabernet Cubin, 16% Cabernet Cortis	
<b>Merlot Malbec AOC, Wehrli - Erlinsbach</b>	48.-
Es riecht nach Pflaume, roter Johannisbeere, Kirsche, Pfeffer, Mokka, Teer, Zartbitter-Schokolade sowie Baumnuss. Der Wein wirkt fleischig und kraftvoll.	
<b>DAHU Noir, Les Celliers de Sion</b>	41.-
Glänzendes, tiefes Rubinrot. In der Nase fruchtig. Ein harmonischer Abgang, mit schön eingebundener Tannin Struktur.	



## Italien

### **Barbera D'Alba - Piemont**

Herkunft: Valpolicella, im Norden von Verona Eigenschaft: Corvina, Rondinella, Molinara. Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen samtig mit Kirschnoten und harmonisch kräftigem Körper.

52,-

### **Ripasso Valpolicella - Cecilia Beretta**

Mit den Aromen von Waldbeeren. Abgerundet werden diese fruchtigen Noten durch feine Nuancen von Unterholz und Röstaromen.

38,-

### **Primitivo di Manduria DOC barricato Carmelo**

Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine. Dieser harmonische, ausgewogene und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zu trinken.

38,-

### **Dark Knight - Toscana IGT**

Der schwarze Ritter aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese besticht in der Nase mit süßem Wildbeer-Aroma und feinem Tabakton, am Gaumen mit samtenem Tanin und süßem Abgang.

44,-

### **Amarone della Valpolicella DOCG Tenuta Tinazzi**

80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara. Das Traubengut wurde während 120 Tagen auf flachen Holzgestellen getrocknet. Die fast zu Sultaninen eingeschrumpften Trauben wurden zerquetscht und der konzentrierte Most zur Gärung gebracht. Reifung für 18 bis 24 Monate in Eichenfässern.

58,-

## Spanien

### **Calatayud DO Breca**

Herkunft: Bodegas Breca, Munebrega. Traubensorte: Garnacha Kirschtrot mit granatrottem Rand. In der Nase komplexe Aromen von reifem Obst, Eichenholz und Schokolade mit würzigen und erdigen Noten. Am Gaumen Aromen von Maulbeeren, Kirschlikör, Trüffel und Lavendel.

44,-

### **T Sanzo 3 Tempranillos Castilla y Leon**

Kräftiges und intensives Kirschtrot. Am Gaumen ausgewogen, an reife Früchte erinnernd mit Nuancen von Vanille und Mokka. 12 Monate Fassausbau.

49,-