



MENÜ

Karotten Ingwer Cremesuppe

Rauchlachsstreifen mit Senf/Dill Dip
mit kleinem Salatbouquet
an Balsamico Dressing

Schweinsfilet im Speckmantel
an Kräuterjus
mit Saisongemüse
und Krokette

Dessertteller Surprise
Lassen Sie sich überraschen

Menü komplett | 68.50

Menü klein | 58.50
mit 3 Gängen nach Wahl



VORSPEISEN

Karotten Ingwer Cremesuppe | 9.50

Bouillon mit Ei | 8.50

Bunter Blattsalat | 8.-

Gemischter Salat | 9.50

Frühlingsröllchen Sweet & Sour mit kleinem Salatbouquet | 12.-

Rauchlachsstreifen mit Senf/Dill Dip | 18.50

VEGETARISCH

Bunter Gemüseteller | 26.50
mit Frühlingsröllchen | + 6.-

Waldpilz-Pastetli Wauwiler Moos | 28.50
garniert mit Saison Gemüse



TATARE

Beefsteak-Tatar
mit Butter & Toast

als Vorspeise | 19.-
als Hauptgang | 29.-

mit Cognac oder Calvados | + 3.-

HAUPTGERICHTE

Irishes Rindsfilet | 46.50
buntes Gemüse mit Beilagen nach Wahl

Rindsfilet Würfel Stroganoff | 42.50
buntes Gemüse mit Beilagen nach Wahl

Schweinsfilet im Speckmantel | 38.50
an Kräuterjus
buntes Gemüse mit Beilagen nach Wahl

Kalbsschnitzel an Pfeffer-Rahmsauce | 41.50
buntes Gemüse mit Beilagen nach Wahl

Poulet Geschnetzeltes an Curry Rahmsauce | 32.50
buntes Gemüse mit Beilagen nach Wahl



HAUPTGERICHTE

Cordonbleu Edelweiss (Schwein) | 32.50

Kalbscordonbleu Edelweiss | 41.50

Pouletcordonbleu Edelweiss | 36.50

Wienerschnitzel (Kalb) | 39.50

Truckersteak 300g mit Speck und Kräuterbutter | 32.50

Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce | 28.50

Schweinsschnitzel paniert | 26.50

Egli-Chnusperli & Tartare Sauce | 31.50

Jeweils mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl:
Kartoffelkroketten, Pommes Frites, Nudeln oder Reis

Herkunft:

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

Allergene:

Wir bereiten alle unsere Gerichte möglichst allergen frei zu.
Fragen sie unsere Mitarbeiter, wir haben für alle die richtigen Zutaten..



FITNESS TELLER

Irisches Rindsfilet Fitness | 46.50

Kalbsschnitzel Fitness | 39.50

Schweinsschnitzel Fitness | 26.50

Schweinssteak Fitness | 28.50

Cordonbleu Edelweiss (Schwein) Fitness | 32.50

Pouletcordonbleu Edelweiss Fitness | 36.50

Kalbs Cordonbleu Edelweiss Fitness | 41.50

Egli-Chnusperli Fitness | 31.50

Salatteller | 22.50

Wurstsalat einfach | 16.50

garniert | 21.50

Wurst- Käsesalat einfach | 17.50

garniert | 22.50

Thonsalat einfach | 17.50

garniert | 22.50

Zobigteller | 21.50

Kalte Platte | ab 2 Personen pro Person 18.50



WEISSWEINE

Flasche 50cl

Fendant - Rouvinez | Flasche 50cl 22.- / 1dl 4.40

Epresses - Fonjallaz | Flasche 50cl 28.- / 1dl 5.60

Stamm O | 46.-

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

Flasche 75cl

Petite Arvine Valais AOC | 48.- / 1dl 7.40

Primus Classicus, Wallis

In der Nase Aromen von Limetten, Grapefruit ergänzt mit Duftnoten von Glyzinien und Maracuja, die dem Wein eine seltene Komplexität verleihen.

ALKOHOLFREI

Flein Sauvignon Blanc | 38.- / 1dl 5.80

Kellerei Kurtatsch, Südtirol Italien

In der Nase grüner Apfel, frische Trauben und ein Hauch grüner Paprika und Limetten. Am Gaumen erneut grün-fruchtig mit einer schönen Balance von Zucker und Säure.



ROSÉWEIN

Nobler Rose Pino Noir - Nadine Saxer | 41.- / 1dl 6.30

PROSECCO

Il Colle - Trevesio Extra Dry - Italien | 43.- / 1dl 7.-



ROTWEINE

Dôle Valais - Rouvinez | 22.- / 1dl 4.40

Flasche 50cl

Merlot Ticino - Tamborini | 25.- / 1dl 5.-

Nero D'Avola - Sicilia | 27.-

Rioja Crianza Bordon - Franco Bodegs | 27.-

SCHWEIZ

Flasche 75cl

Extasis Rouge Grand Cru / Chablais | 48.-

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, weitere Traubensorten

Humagne Rouge du Valais AOC Clavien | 42.-

Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter, ein fruchtiges Aroma.

Binôme - VdP Suisse Zweifel/Varone | 54.-

Traubensorte: 50% Syrah, 34% Cabernet Cubin, 16% Cabernet Cortis

Malbec M, Charles Rolaz Rolle VD | 48.-

Intensives Bouquet mit Aromen von dunklen Beeren. In Eichenfässern ausgebaut.

DAHU Noir, Les Celliers de Sion | 41.-

Glänzendes, tiefes Rubinrot. In der Nase fruchtig. Ein harmonischer Abgang.

Cuvee dunkelrot Schloss Heidegg | 43.-

Peter Schuler's Blauburgunder (Pinot Noir) mit Zweigelt

1882 CUVÉE ROUGE „Special Edition“ | 42.- / 1dl 7.-

Wein Stamm, Thayngen. Merlot, Pinot Noir, Cabaret Noir, Cabernet Dorsa





ITALIEN

Flasche 75cl

Barbera D'Alba Ciabot Della Luna - Piemont | 52.-
Voerzio Martini, La Morra. Barbera mehrere Monate in Eichenbarriques ausgebaut.

Ripasso Valpolicella - Cecilia Beretta | 38.-
Dieser Ripasso strahlt im Glas in einem intensiven Rubinrot.

Primitivo Negroamaro Puglia IGP | 38.-
Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst.

Amarone della Valpolicella DOCG Tenuta Tinazzi | 68.-
80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara.

SPANIEN

ORONTA SPECIAL SELECTION | 44.-
Herkunft: Bodegas Breca, Munebrega. Traubensorte: Garnacha

Valduero 2 Maderas Ribera del Duero DO | 48.-
Tinta del Pais (Tempranillo) 15 Monate in Eichenbarriques