

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Herzlich Willkommen

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**

Winston Churchill

Schön, dass Sie heute Abend bei uns zu Gast sind. Unser Service- und Küchenteam unter der Leitung von Oliver Curth und Marcus Blankenburg geben ihr Bestes, um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Für Anregungen und Verbesserungsvorschläge sind wir sehr dankbar.

Bei der Auswahl der Lebensmittel legen wir grossen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Sollten Sie Fragen zur Herkunft haben oder eine Beratung bezüglich Unverträglichkeiten und Allergien haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Egli	Schweiz
Forelle	Schweiz
Seeteufel	Atlantik

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und freuen uns auf Ihr Feedback.

Angela & Aron Boddé mit Team

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Salat / Salad

Gemischter Salat ^{IVL}

Mixed salad ^{IVL}

CHF 12.00

X X X

Cæsarsalat mit Babylattich und Speck und Croûtons und Parmesan ^L

Cæsar salad with bacon and croûtons and parmesan cheese ^L

CHF 15.00

X X X

Gebackene Eglifilets mit gemischtem Salat und Sauce Tartare

Deep fried fish fillets with mixed salad and tartare sauce

CHF 24.50

Suppen & Vorspeisen / Soups & Starters

Rindsconsommé mit Sherry und Gemüse ^{1L}

Beef consommé with sherry and vegetables ^{1L}

CHF 8.00

X X X

Kartoffelcrèmesuppe mit gebratener Salsiccia

Potato cream soup with pan fried italian salsiccia

CHF 10.00

X X X

Tatar vom Rind mit Essiggemüse und Toast ^{1L}

Beef tatar with mixed pickles and toast ^{1L}

70 Gramm CHF 19.00

140 Gramm CHF 28.00

X X X

Geräuchertes Forellenfilet von der Brüggliforelle an Randensalat mit Apfel ^{1L}

Smoked trout fillet with beetroot salad and apples ^{1L}

CHF 26.00

X X X

Siedfleischsalat vom Moutathaler Rind mit roten Zwiebeln und Essiggurken und Peperoni ^{1L}

Boiled beef with red onions and mixed pickles and sweet peppers ^{1L}

CHF 16.00

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Vegetarisch / Vegetarian

Risotto mit gebratenem grünen Spargel ^{IV}

Risotto with pan fried green asparagus ^{IV}

CHF 22.00

X X X

Raviolini gefüllt mit Ratatuile in Bärlauchbutter ^{IV}

Raviolini filled with ratatouille in butter with wild garlic ^{IV}

CHF 23.00

Liebe Gäste / *Dear Guests*

Auf den nächsten beiden Seiten finden Sie alle Bestandteile unserer Hauptgänge, diese dürfen Sie nach Lust und Gusto miteinander kombinieren. Alles ist erlaubt.

On the next two pages you will find all details of our main courses. Any combination is possible. It is up to you and your turn.

Fleisch & Fisch / *Meat & Fish*

Entrecôte vom Rind <i>Beef entrecôte sousvide</i>	200g / Sousvide	40
Schweinssteak Dry Age Grand Crû <i>Pork steak dry age grand crû sousvide</i>	200g / Sousvide	31
Paniertes Kalbsschnitzel <i>Veal escalope</i>	150g / Gebraten	25
Lammentrecôte <i>Lamb entrecôte</i>	200g / Gebraten	39
Filet von der Brüggliforelle <i>Char fillet</i>	160g / Gebraten	26
Seeteufelmedaillons <i>Monkfish medaillons</i>	160g / Sousvide Pochiert	28

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Beilagen & Gemüse / *Side Order & Vegetables*

Weissweinrisotto | Petersilienkartoffeln | Einsiedler Ofeturli **5**

White wine risotto | Boiled potatoes with parsley | Potato quiche with vegetables

Pommes Frites | Country Fries **5**

French fries | Country fries

Gemüse Der Saison | Gebratener Grüner Spargel | Gebratene Pilze | Salatbouquet **6**

Seasonal vegetables | Pan fried green asparagus | Pan fried mushrooms | Small salad

Sauce / *Sauce*

Jus | Rosmarinjus | Whiskysauce | Kräuterbutter | Bärlauchveluté **0**

Jus | Rosemary sauce | Whisky sauce | Herb butter | Wild garlic sauce

Desserts / Something Sweet

Buttermilchgelée mit Limetten und Himbeersorbet und Beerensalat

Buttermilk jelly with lime and raspberry sorbet and berry salad

CHF 14.00

X X X

Vanillecrèmeschnitte mit Schokoladensorbet und Erdbeersalat mit Minze

Vanilla cream with chocolate sorbet and strawberry salad with mint

CHF 16.00

X X X

Unsere Glacéaromen

Vanille | Schoggi | Joghurt-Kirsch | Mocca | Baumnuss

Ice Cream Selection

Vanilla | Chocolate | Cherry | Mocca | Walnut

CHF 3.00

X X X

Unsere Sorbetaromen ^{1L}

Himbeere | Aprikose | Zitrone

Sorbet Selection ^{1L}

Raspberry | Apricot | Lemon

CHF 3.00