

Vorspeisen

Feine Pilzkraftbrühe mit Trüffelcognac
CHF 10.00

Proseccosuppe mit marinierten Forellenstreifen
CHF 11.00

Bouillon mit Chrütli und Gemüsestreifen
CHF 7.50



Grüner Salat
CHF 7.00

Gemischter Salat
CHF 8.00

Hausgemachte Geflügelterrinen auf zweifarbiger Peperonisauce
und Salatbouquet
CHF 16.50



Besuchen Sie unseren
Verkaufsstand im Eingang

Trueber-Salatsosse 0,5 Liter, Mitnahmepreis
CHF 6.00

Hauptspeisen

Feines Schweinscordonbleu mit Saisongemüse und Pommes
CHF 25.50

Füürwehrcordonbleu mit rassicem Brie und Rohschinken gefüllt,
frischem Gemüse und Pommes Frites
CHF 29.00

Zartes Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Nüdeli
CHF 22.00

Sumiswalder Schweinsbratwurst (200 gr.)
mit Zwiebelsauce und Rösti
CHF 18.50

Geräuchtes Schweinskotelett mit Emmentalersensauce,
Gemüse und Teigwaren
CHF 28.50

Rindsentrecôte mit feiner Kräuterbutter,
Gemüse und Pommes Frites
CHF 35.00

Marinierter Rindshohrückenbraten (Futtern wie bei Muttern)
mit feinem Gemüse und Röstikroketten
CHF 34.00

Pferdestroganoff an leichter Paprikarahmsauce, serviert mit Gemüse
und Reis
CHF 34.50

Kalbsschnitzel mit feiner Limonen-Tonkarahmsauce, Gemüse und
Teigwaren
CHF 38.50



Hauptspeisen

aus unserem Fischbrunnen



Ganze Forelle Müllerinnenart serviert mit Salzkartoffeln
CHF 33.00

Forelle Blau mit Reis serviert
CHF 33.00

Gebratene Forellenfilets
nach Trüberart, mit Weissweinsauce und Tomatenwürfeli,
Gemüse und Salzkartoffeln
CHF 28.50

Pochierte Forellenfilets mit „Goldwasser – Anissauce“, Gemüse
und Reis
CHF 36.00



Vegetarisch

Frittierte Champignons mit Tartaresauce und viel frischem
Gemüse oder gemischten Salaten
CHF 21.00

Maisterrine mit feiner Pilzsauce
CHF 25.00

Aubergine in Sesam paniert und gebraten, Tomatensauce und
Country Cuts
CHF 22.00

Gemüseteller mit Röstikroketten
CHF 19.00

Burritos und Fajitas mit Gemüsefüllung
siehe unter «Zu Besuch in Mexico»



Kreieren Sie selbst

Wählen sie ein schönes Stück Fleisch
und bestellen sie es mit vielen verschiedenen
Salaten, oder frischem Gemüse



Rindsentrecôte
mit hausgemachter Kräuterbutter
CHF 35.00

Pouletbrust
mit Stärke-Kräuterbutter
CHF 23.00

Pouletflügeli (5 Stück)
CHF 16.00

Spare Ribs mit Teufelssauce
CHF 31.00

Kalbsschnitzel mit feiner Limonen-Tonkasauce
CHF 38.50

Zu Besuch in Mexico

Entradas – Vorspeisen



Cäsar Salat

Eisbergsalat mit Tomatenwürfeli,
Parmesan und Speckstreifen

CHF 9.00

Ensalada de Camarones

Sautierte Riesencrevetten an Balsamicodressing, serviert auf
Eisbergsalat

CHF 15.00

Maissuppe „Mama Coquis“ mit Chilirahm

CHF 8.00

Nachos

Tortillachips mit
Sauce und Käse überbacken

CHF 8.50

Gemischte Vorspeise

Nachos, gebackene Zwiebelringe
und Cream Cheese Peppers

pro Person

CHF 11.00



Zu Besuch in Mexico

Plato principal – Hauptspeisen

Unsere Klassiker
Spare Ribs mit Teufelssauce
und Country Cuts
CHF 31.00

Chili con Carne, serviert mit Reis
CHF 19.00

Burritos
Weizentortilla gefüllt und gerollt,
mit Reis und drei verschiedenen Saucen

Fajitas
Tortillas zum selber füllen
und drei verschiedenen Saucen.
Das Fleisch wird in der
heissen Gusspfanne serviert:

Poulet
CHF 28.00

Gemüsemix
CHF 24.50

Pferdefleischstreifen
mit Tequilla flambiert
CHF 33.00

Flambierte Rindfleischstreifen
CHF 33.00

Poulet und Crevetten
CHF 29.50

Kleinigkeiten



Cervelatsalat (2 Stück)
nature CHF 12.00/ garniert CHF 15.00

Hot Dog nach Chef Art
CHF 9.00

Hamburger
CHF 8.00 / mit Käse CHF 9.00

Riesen-Stärnehamburger mit Cocktailsauce
CHF 14.00 / mit Käse CHF 15.00

Portion Pouletflügeli (5 Stück)
CHF 11.00 / mit Pommes frites CHF 16.00 / Tartaresauce plus
CHF 2.00

Kaltes Plättli
CHF 14.50

Portion Pommes oder Country Cuts
CHF 7.50

Stärnesandwich
Pouletbrust im Parisetbrötli mit Currymayo
CHF 9.00



Desserts

Hausgemacht:

Brönnti Crème
CHF 8.00

Süssmostcrème
CHF 6.50

Caramelchöpfli
CHF 6.50

Merinque-Parfait
CHF 8.50

Schoggimousse
CHF 10.00



Emmentaler Meringue mit Rahm
mit Rahm CHF 7.00 / mit Glace CHF 10.00

Ice Kaffee
CHF 9.00/ mit Kirsch CHF 10.00/ mit Bailys CHF 10.00

Coupe Danemark
CHF 9.50

Coupe Tri-Colar, Pistache-Schoggi- und Eiercognacglace mit Rahm
CHF 9.50

Coupe Baileys
Vanille- und Moccaglace mit Rahm und Baileys
CHF 10.00

Coupe Canada
Vanilleglace mit Rahm und Ahornsirup
CHF 9.00

Desserts

Glacen:

Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Eiergognac,
Straciatella, Kokosnuss, Zimt, Pistache, Walnuss
CHF 3.00 pro Kugel / mit Rahm plus CHF 1.50

Sorbets:

Zitrone, Blutorange, Zwetschgen, Apfel
CHF 3.00 pro Kugel / mit Rahm plus CHF 1.50

Sorbets mit Schnaps:

Zitronensorbet mit rotem Wodka
CHF 10.50

Blutorangensorbet mit Grand Marnier
CHF 10.50

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune
CHF 10.50

Apfelsorbet mit Apfellikör
CHF 10.50



Fleischdeklaration

Schweinefleisch
Schweiz

Pferdefleisch
Schweiz / USA

Rindfleisch
Schweiz / Brasilien

Pouletflügeli
Schweiz

Pouletbrust
Schweiz / Brasilien

Wurst- und
Fleischwaren
Schweiz oder
Schweizerproduktion



Ausnahmen
werden deklariert