

## Kalte Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b> Wählen Sie Ihren Lieblings-Dressing: Italienisch / Französisch / Hausdressing	CHF 6.50
<b>Gemischter Salat</b> Wählen Sie Ihren Lieblings-Dressing: Italienisch / Französisch / Hausdressing	CHF 8.50
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b>	CHF 9.50
<b>Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons (Saison)</b> Wählen Sie Ihren Lieblings-Dressing: Italienisch / Französisch / Hausdressing	CHF 9.50
<b>Rindstartar Gutenberg</b> Feines Rindfleischtartar gewürzt nach Ihren Wünschen Toast und Butter	CHF 18.50 Als Hauptgang CHF 32.50
<b>Crevetten – Cocktail</b> Angemacht mit einer Cocktailsauce, mit Cognac verfeinert Toast und Butter	CHF 14.50
<b>Rauchlachs</b> mit Meerrettichschaum, garniert Toast und Butter	CHF 19.50
<b>Hausgeräuchertes Forellenfilet aus eigener Zucht</b> serviert mit Meerrettich-Preiselbeerenschaum	CHF 17.50

## Warme Vorspeisen

<b>Gebrautes Forellenfilet mit Mandelbutter</b> serviert mit Salzkartoffeln	CHF 19.50
<b>Blätterteigkissen</b> Lauwarmes Blätterteigkissen serviert mit Pilzragout	CHF 16.50
<b>Riesencrevetten im Pfändli</b> serviert mit feinem Kräuterbutterschaum	CHF 19.50

## Suppen

<b>Kressecremesuppe</b>	CHF 9.50
<b>Kraftbrühe mit Einlage</b>	CHF 7.50
<b>Tomatencremesuppe mit Rahmhaube</b>	CHF 9.50
<b>Currycremesuppe mit gerösteten Mandeln</b>	CHF 10.50
<b>Apfelmostsuppe</b>	CHF 10.50
<b>Hausgemachte Heusuppe</b>	CHF 10.50

# Hauptgänge

## Vom Schwein

<b>Cordon bleu</b> gefülltes Schweinsschnitzel mit Schinken und Käse	CHF 27.50
<b>Paniertes Schnitzel</b> serviert mit Pommes Frites	CHF 23.50
<b>Rahmschnitzel</b> an einer Pilzrahmsauce	CHF 25.50
<b>Schweinssteak Walliser Art</b> mit Tomaten und Raclettkäse überbacken	CHF 28.50
<b>Glasierter Schweinscarrébraten</b> mit Rosmarinjus	CHF 26.50
<b>Schwedenbraten</b> Schweinschals gefüllt mit gedörrten Zwetschgen	CHF 27.50
<b>Schweinsfilet Calvados</b> an einer sämigen Calvados – Rahmsauce mit pochierten Äpfeln	CHF 36.50
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b> serviert auf einem Pilzragout mit Burgundersauce	CHF 38.50
<b>Geschnetzeltes Zürcher Art</b> an einer Weisswein – Pilzrahmsauce	CHF 23.50
<b>Piccata Milanaise</b> serviert mit Tomatenspaghetti	CHF 27.50
<b>Emmentaler Beinschinken</b> serviert mit grünem Salat und Kartoffelsalat	CHF 19.50
<b>Schweinshaxe Gärtner Art</b> serviert mit Weissweinisotto	CHF 23.50

## Vom Kalb

<b>Kalbssteak</b> 170g an einer Pilzsauce	CHF 49.50
<b>Kalbsschnitzel vom Grill</b> serviert mit Kräuterbutter oder Morchelrahmsauce	CHF 47.50
<b>Kalbsfilet – Medaillons</b> serviert mit Morchelrahmsauce	CHF 54.50
<b>Gerolltes Kalbspaillard</b> gefüllt mit Hüttenkäse, Basilikum und Rohschinken,	CHF 45.50
<b>Kalbs – Cordon bleu</b> Kalbspaillard gefüllt mit Schinken und Käse	CHF 45.50
<b>Kalbs – Geschnetzeltes Zürcher Art</b> an einer Weisswein – Pilzrahmsauce	CHF 41.50
<b>Glasierter Kalbscarrébraten</b> an einer Burgunder – Rotweinsauce	CHF 45.50
<b>Gemischter Braten (Kalbs- und Schwein)</b> an einer Burgunder – Rotweinsauce	CHF 34.50

## Vom Rind

<b>Rinds – Schmorbraten <i>Grossmutter Art</i></b> an einer Rotweinsauce	CHF 29.50
<b>Rinds – Fleischvogel</b> serviert an einer Rotweinsauce	CHF 25.50
<b>Rindgeschnetzeltes</b> serviert mit Paprikarahmsauce	CHF 29.50
<b>Rindsfiletwürfel <i>Stroganoff</i></b> mit Peperonistreifen, Pilzen und Paprikarahmsauce	CHF 42.50
<b>Entercôte <i>Cafe de Paris</i></b> serviert an einer Kräuter – Rahmsauce	CHF 42.50
<b>Rindsfilet am Stück gebraten</b> serviert mit Sauce Béarnaise	CHF 54.50
<b>Rindsfilet – Medaillon <i>Pfefferhüsli</i></b> serviert mit Pfefferrahmsauce	CHF 49.50

## **Geflügel**

<b>Pouletgeschnetzeltes <i>Casimir</i></b> serviert im Reising, garniert mit Früchten	CHF 21.50
<b>Pouletgeschnetzeltes mit Pilzsauce</b> serviert mit Pilzrahmsauce	CHF 23.50
<b>Gebratene Pouletbrust</b> serviert mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce	CHF 25.50
<b>Pouletbrust im Käsemantel</b> serviert mit Safranrisotto und Rotweinjus	CHF 29.50

## **Wild**

<b>Rehschnitzel Mirza</b> das klassische Wildmenü, serviert mit vielen köstlichen Wildbeilagen	CHF 42.50
<b>Hirschpfeffer</b> serviert mit vielen köstlichen Wildbeilagen	CHF 34.50

## **Rösti – Spezialitäten aus dem Pfändli**

<b>Sennen – Rösti</b> Hausgemachte Rösti, mit VorderSchinken und Käse überbacken, serviert mit einem Spiegelei	CHF 21.50
<b>Metzger – Rösti</b> Hausgemachte Rösti, mit einer Bauernbratwurst und Zwiebelsauce	CHF 21.50
<b>Gourmet – Rösti</b> Hausgemachte Rösti, mit feinen Kalbsleberli und Kräutern	CHF 31.50

## **Fische**

<b>Eglifilets – Knusperli</b> serviert mit Tatarsauce	CHF 29.50
<b>Eglifilets gebraten</b> mit Mandelbutter und gerösteten Mandeln	CHF 29.50
<b>Lachssteak grilliert</b> grilliertes Lachssteak an einem Safranblütenschaum, angerichtet auf dem Gemüsebett	CHF 32.50
<b>“Black Tiger” Riesencrevetten</b> serviert mit Kräuterrahmsauce	CHF 34.50
<b>Fangfrische Forellen aus unserem Weiher</b> Ob gebraten, in der Folie, blau oder pikant; wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten	CHF 28.50

## Vegetarisch

<b>Gemüsecurry</b> sautiertes Gemüse an einer Currysauce serviert mit Reisring, garniert mit Früchten	CHF 19.50
<b>Pilztoast</b> Pilzragout auf getoastetem Huusbrot	CHF 20.50
<b>Zucchetti – Piccata</b> serviert mit Tomatensauce	CHF 25.50
<b>Tofu – Geschnetzeltes</b> mit Kräutern und Knoblauch	CHF 23.50

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen ein Gemüsebouquet und Beilagen Ihrer Wahl:  
Pommes Frites, Nudeln, Reis, Kartoffelstock, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Spätzli

Für kombinierte, mehrgängige Menüs stellen wir Ihnen gerne etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

Bei den Menüpreisen handelt es sich um ein Einheitsmenü. Kleiner Portionen auf Anfrage.

## **Beachten Sie auch die beigelegte “Fondue – Karte“ mit feinen Käsefondues!**

### **Buffet**

**Das Angebot an Buffets ist grenzenlos. Vom Zmorgä-, Brunch, Älpler-, Schwiizer-, Champagner-, Gourmet-, Zvieri-, Bauern-, Pasta-, Salat-, Dessert-, bis zum Mitternachtsbuffet können wir Ihnen alles anbieten.**

**Oder wir kreieren ein Buffet welches Einmalig nur für Sie – genau nach Ihren Wünschen – zusammengestellt resp. zubereitet wird.**

**Wir beraten Sie gerne vor Ort damit wir auch den passenden Platz für Ihr Buffet aussuchen können. Wie wäre es mit einem Dessertbuffet auf unserer Terrasse oder einem Zmorgebuffet an unserem Weiher.**

## Empfehlungen unseres Hauses

### **Menü Bad**

Blattsalat mit Ei und Brotwürfeli

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet im Speckmantel  
serviert auf einem Pilzragout mit Rotweinsauce  
Karoffelkroketten und Nudeln

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Apfelsorbet Gutenberg  
mit Apfelschaumwein

CHF 54.50

### **Menü Weiher**

Hausgeräuchertes Forellenfilet  
serviert mit einem Salatbouquet  
und Meerrettich-Preiselbeerenschaum

\*\*\*\*\*

Zanderfilet mit Käuterkruste

Kräuterreis

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

CHF 58.50

### **Menü Turmhubel**

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*\*\*

Kalbs- und Schweinsbraten  
an einer Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Kleiner Coupe Dänemark

CHF 46.50

### **Menü Gutenberg**

Blattsalat mit geräuchertem Forellenfilet

\*\*\*\*\*

Apfelmostsuppe

\*\*\*

Schweins- und Kalbsfiletmedaillons  
mit Morchelrahmsauce

Nudeln

Gemüsebouquet

\*\*\*

Rindsfilet-Medaillon mit Sauce Bearnaise

Kroketten

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Sorbetteller garniert mit Früchten

CHF 89.50