

Grüner Spargel & Bärlauch



Vorspeise

Grüner Spargelsalat mit Schwarzwälder Rohschinken,
Tomatenwürfel & bunten Blattsalaten

CHF
18.50

Hauptgang

Hausgemachte Gnocchi mit grünem Spargel *
an Bärlauch Sauce

29.50

Wolfsbarsch Filet
mit Bärlauch Risotto und grünem Spargel

36.50

Lachsforellenfilet an Weisswein-Kräutersauce
mit grünem Spargel und Reis

38.00

Gebratene Riesencrevetten mit grünem Spargel
dazu Tagliatelle an Bärlauch Sauce

34.50

Lamm-Huft in Barolo geschmort,
mit grünem Spargel und Rosmarin-Kartoffeln

36.50

Rinderfilet Black Angus mit Bratkartoffeln,
grünem Spargel und Morchel Rahmsauce

49.50

Speisenkarte

Gerichte

| Vorspeisen | CHF |
|--|----------------|
| Grüner Salat * | 11.00 |
| Gemischter Salat * | 13.00 |
| Insalata caprese Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Rucola und Basilikum Pesto | 18.00 |
| Beefsteak Tatar * (120 g / 240 g) mit Cognac, Calvados oder Whisky | 22.00 / 35.50 |
| Ei | +3.50 |
| Pommes frites | +6.50 |
| Carpaccio livornese fein geschnittene Rindfleischscheiben mit Basilikum-Öl und Grana Padano | 23.00 |
| Suppe | CHF |
| Kräftige Tafelspitz Bouillon mit Flädli * | 11.00 |
| Kokos-Cremesuppe mit Gemüseeinlage wahlweise mit Crevetten | 11.00 +3.50 |

Mittags & Abends wählen Sie aus der gesamten Karte.
Zwischen 14.00 und 18.00 Uhr sind alle Gerichte mit **rotem Stern *** erhältlich.

Speisenkarte

Fisch

| | |
|--|--------------|
| Gebratenes Felchenfilet «Vierwaldstätter-Art» mit Kapern, Tomaten, Salzkartoffeln und Saisongemüse | CHF 39.50 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Äpfeln und Nüssen Salzkartoffeln und Saisongemüse | 37.50 |
| Egli Knusperli mit Salzkartoffeln * und hausgemachter Sauce Tartar | 35.50 |

Fleisch

| | |
|--|-------|
| Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce * und knusprige Butter-Rösti | 38.00 |
| Winkelried Pfanne Schweinefilets im Speckmantel an Pilzrahmsauce & Käsespätzli | 39.50 |
| Cordon bleu «Das Urchige» mit Pommes frites und Gemüse Schweins Cordon bleu gefüllt mit Speck & Emmentaler | 37.50 |
| Cordon bleu «Das Klassische» mit Pommes frites und Gemüse Schweins Cordon gefüllt mit Schinken & Bergkäse | 37.50 |

| | | |
|--|-------------------|-------|
| Chateaubriand (ab 2 Personen) 450 g | <i>pro Person</i> | 53.00 |
| mit rassiger Pfeffersauce, Pommes frites und Frühlingsgemüse | | |



Weinempfehlung

Poppone IGT 2022
Antonutti - Italien
CHF 11.00 / 0.1 l



Desserts



| | |
|---|---------------------|
| Kaiserschmarrn | CHF 14.80 |
| Zwetschgenwähe | 7.50 |
| Zitronen Torte | 9.00 |
| Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleglace | 12.80 |
| Caramelköppli | 8.90 |
| Tiramisu | 9.90 |
| Panna Cotta mit Mango | 9.90 |
| Portion Erdbeeren | 12.00 |
| Coupe Romanoff | 14.50 |
| Zusätzlich Rahm | + 1.60 |

Snack

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Winkelried Platte * | 27.50 |
| 50 g Prosciutto crudo tipo di Parma | |
| 50 g Engelberger Trockenwurst | |
| 50 g Parmesan Grana Padano & Garnitur | |

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

| | | | |
|--------------|----------------------|-------------|-----------------------|
| Rind | Schweiz, Südamerika | Felchen | Vierwaldstättersee |
| Schwein | Schweiz | Zander | Deutschland / Estland |
| Kalb | Schweiz | Egli | Schweiz / Deutschland |
| Lamm | Neuseeland | Wolfsbarsch | Griechenland / Türkei |
| Lachsforelle | Italien / Frankreich | Crevetten | Thailand |