

Eierschwämmli Karte

Vorspeisen & Suppe

Bunter Salat mit Eierschwämmli	16.50
Eierschwämmli-suppe	12.00
Blätterteig Pastetli mit Eierschwämmli Ragout	17.00

Fleisch & Fisch

Rindsfiletspitzen mit Eierschwämmli Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse garnitur	42.50
Lachsfilet mit sautierten Eierschwämmli dazu Safranrisotto und Gemüse garnitur	38.00

Vegetarisch

Tagliatelle mit Eierschwämmli an Rahmsauce	28.50
Blätterteig Pastetli mit Eierschwämmli Ragout	29.00

Sommerkarte

Vorspeisen

Insalata caprese *		17.50
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Rucola und Basilikum Pesto		
Gemischter Salat *		13.00
Grüner Salat *		11.00
Beefsteak Tatar *	(120 g / 240 g)	22.00 / 35.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky		+3.50
Ei		+3.50
Pommes frites		+6.50
Carpaccio		23.00
mit Basilikumpesto und Parmesan		
Asia-Rolle mit bunter Salatgarnitur und Sweet Chilisauce *		18.00

Suppe

Kräftige Siedfleisch Bouillon mit Flädli *		11.00
---	--	-------

Steak & Salat

		CHF		CHF
Rinds - Entrecôte	150g	36.50	200 g	41.50
Rinds - Filet	150g	41.50	200 g	48.50
Lachssteak			180 g	38.50
Maispouardenbrust			175 g	31.50

Beilage Inklusive:

- Sommerlicher Gartensalat mit French- oder Balsamico-Honig Dressing

1 Sauce nach Wahl inklusive:

- rassige Pfeffersauce, Kräuterbutter, Knoblauch-Dip

Jede weitere Beilage CHF 6.50

- Pommes frites, Gartengemüse, Butternudeln

Spezialität Hotel Winkelried

Chateaubriand (ab 2 Personen) 450 g pro Person 52.00
mit rassisger Pfeffersauce, Pommes frites und sommerlichen Gartengemüse



Weinempfehlung

Poppone IGT 2021

Antonutti

Italien

CHF 77.00 / 0.7l



Sommerkarte

Gerichte

CHF

Fleisch

Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce * 38.00
und knusprige Butter-Rösti

Kalbshackbraten mit Mozzarella 35.00
dazu Pfeffersauce, Country-Cuts und Saisongemüse

Fisch

Gebrautes Felchenfilet «Vierwaldstätter-Art» 39.50
mit Kapern, Tomaten, Salzkartoffeln und Saisongemüse

Gebrautes Zanderfilet mit Äpfel & Nüssen, 37.50
Safran Risotto und Sommergemüse

Egli Knusperli mit Salzkartoffeln * 35.50
und Tartar Sauce

Fitnesssteller Neptun * 35.50
Egli Knusperli mit bunter Salatgarnitur und Sauce Tartar

Zwischen 14.00-18.00 Uhr können Sie alle Gerichte mit **rotem Stern** * bestellen.

Sommerkarte

Gerichte

CHF

Vegetarisch

Pannini Sandwich mit Tomate & Büffelmozzarella *	24.50
Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumrahmsauce * und Grana Padano	28.50
Fitnesssteller «Asia-Rolle» mit bunter Salatgarnitur und Sweet Chilisauce *	27.50

Snacks

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

Zwischen 14.00-18.00 Uhr können Sie alle Gerichte mit **rotem Stern** * bestellen.

Deklaration

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

Herkunft der verwendeten Produkte

Rindfleisch	Schweiz, Paraguay	Felchen	Vierwaldstättersee
Kalbfleisch	Schweiz	Zander	Estland
Pouletfleisch	Schweiz	Lachs	Norwegen
		Egli	Schweiz/Deutschland

Sommerkarte

Desserts

CHF

Caramelköpfl	8.90
Tiramisu	9.90
Panna Cotta mit Mango	9.90
Zwetschgenwähe	7.50
Portion Erdbeeren	12.00
Zitronen Torte	9.00
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.80
Coupe Romanoff , Vanille Glace mit Erdbeeren & Rahm	14.50
Rahmzuschlag	1.60