

Speisenkarte

Grüner Spargel & Bärlauch



Vorspeisen, Suppe

| | |
|---|-----------|
| Grüner Spargelsalat mit Tomatenwürfel und bunten Blattsalaten | CHF 15.50 |
| Heiss geräucherter Lachs mit grünem Spargel und Meerrettich Vinaigrette | 21.50 |
| Prosecco-Schaumsuppe mit grünem Spargel | 11.50 |

Hauptgang

| | |
|--|-------|
| Tagliatelle an Bärlauch Sauce * mit grünem Spargel und Kirschtomaten | 28.50 |
| Rinds-Entrecôte 200 g mit grünem Spargel, Bratkartoffeln und Morchel Rahmsauce | 42.50 |

Weinempfehlung

Weisswein

| | |
|---|--------------|
| Lugana 2021 DOP Tinazzi; Trebbiano Italien, Gardasee | 1 dl 8.00 |
|---|--------------|

Rotwein

| | |
|---|------|
| Tenuta Frescobaldi 2020 IGT Frescobaldi; Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese Italien, Toskana | 9.00 |
|---|------|

Speisenkarte

Gerichte

| Vorspeisen | CHF |
|---|---------------|
| Gemischter Salat * | 12.50 |
| Grüner Salat * | 10.50 |
| Insalata caprese mit hauseigenem Olivenöl aus Calabrien Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Rucola und Basilikum Pesto | 17.50 |
| Beefsteak Tatar * (120 gr. / 240 gr.) | 21.50 / 34.50 |
| mit Cognac, Calvados oder Whisky | +3.50 |
| Ei | +3.50 |
| Pommes frites | +6.00 |
| Carpaccio livornese | 21.00 |
| fein geschnittene Rindfleischscheiben mit Basilikum-Öl und Grana Padano | |
| | |
| Suppe | CHF |
| Kräftige Tafelspitz Bouillon mit Flädli * | 10.50 |

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

Speisenkarte

| Steak & Salat | CHF | | CHF | |
|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Black Angus Rinds - Filet | 150g | 41.00 | 200 g | 47.00 |
| Schweinssteak | 150 g | 29.50 | 200 g | 35.00 |
| Maispouardenbrust | | | 175 g | 31.50 |

Inklusive:

Bunt gemischter Salat und rassige Pfeffersauce oder Kräuterbutter nach Wahl

Beilage nach Wahl: je 6.00

Frühlingsgemüse, Pommes frites oder Butternudeln

| | | | |
|---|-------|-------------------|-------|
| Chateaubriand (ab 2 Personen) | 450 g | <i>pro Person</i> | 52.00 |
| mit rassisger Pfeffersauce, Pommes frites und Frühlingsgemüse | | | |



Weinempfehlung

Kultwein aus dem Ribera del Duero

Torre Albéniz Reserva 2019 DO

Bodegas Peñalba Lopez, Tempranillo

CHF 77 / 0.7 l Flasche

| Fleisch | CHF |
|---|-------|
| Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce * und knusprige Butter-Rösti | 35.50 |
| Winkelried Pfanne Schweinefilets an Steinpilz – Rahmsauce & Käsespätzli | 38.50 |
| Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Marktgemüse gefüllt mit Schinken und Bergkäse | 35.50 |

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

Speisenkarte

Gerichte

Fisch

CHF

Gebratenes Felchenfilet «Vierwaldstätter-Art» 38.50
mit Kapern, Tomaten, Salzkartoffeln und Saisongemüse

Gebratenes Zanderfilet mit Äpfeln und Nüssen 36.50
Salzkartoffeln und Saisongemüse

Zanderknusperli mit Salzkartoffeln * 34.50
und hausgemachter Sauce Tartar

Lachsforellenfilet mit Weisswein-Kräuter Rahmsauce 37.00
Reis und Saisongemüse

Vegetarisch

CHF

Hausgemachte Gnocchi mit Kräuter-Basilikum Rahmsauce * 28.50

Snack

CHF

Winkelried Platte * 26.50
50 g Prosciutto crudo tipo di Parma
50 g Engelberger Trockenwurst
50 g Parmesan Grana Padano & Garnitur

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

Süsse Versuchungen

| Desserts | CHF |
|--|-------|
| Apfelwähe | 6.50 |
| Zwetschgenwähe | 6.50 |
| Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce | 12.50 |
| Caramelköppli | 8.50 |
| Tiramisu | 9.50 |
| Panna Cotta mit Waldbeeren, hausgemacht & im Glas serviert | 9.50 |
| Rahmzuschlag | 1.50 |

Deklaration

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

Herkunft der verwendeten Produkte

| | | | |
|-----------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Rindfleisch | Schweiz, Südamerika | Felchen | Vierwaldstättersee |
| Schweinefleisch | Schweiz | Zander | Deutschland / Estland |
| Poulet | Schweiz / Thailand | Lachs | Norwegen |
| | | Lachsforelle | Italien / Frankreich |