



## SOMMERKARTE

### Kaltes und Salate

<b>Chorizo</b> Warme scharfe Wurst mit Focaccia	10.50	<b>Forellenfilet</b> geräuchert mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur von der Forellenzucht Kräiligen	26.00
<b>Salatteller</b> Blattsalate, marinierte Salate, gekochtes Bio Ei	15.00	<b>Rindstatar</b> mit gehackten Zwiebeln und Kapern dazu geröstetes Brot und Butter	28.00
<b>Bruschette</b> Geröstetes Brot mit marinierten Tomate	14.50	<b>Hausgemachter Schwartenmagen</b> an Vinaigrette, Bratkartoffeln	24.00
		<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach	16.00
		<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert mit Salaten	22.00

### Pasta

<b>Penne «Guardia Svizzera»</b> mit Emmentaler und Schinken	24.00
<b>Spaghetti «Orientale»</b> mit Rindshackfleisch, Curry und Früchten	24.00
<b>Spaghetti Aglio, Olio &amp; Peperoncino</b>	22.00

### Fleischgerichte

<b>Entrecôte Tagliata</b> zart-rosa gebraten mit Ruccola Olivenöl Pommes frites 200g	42.00
<b>Wiener Schnitzel</b> Marktgemüse, Preiselbeeren, Kartoffeln	41.00

### Us em Ämmital

<b>Kalbszunge</b> an Kapernsauce Tagesgemüse, Kartoffelstock	39.00
<b>Lammvoressen</b> an Safran-Mostsauce mit Kartoffelstock	41.00
<b>Suurbrate Rindssauerbraten</b> mit Gemüse und Kartoffelstock	39.00

### Fisch

<b>Oktopus</b> Grillierter Tintenfisch mediterrane Art, mit Tagesgemüse	36.00
<b>Frischer Zander</b> aus dem Sihlsee Beurre Blanc, Butterkartoffeln	42.00

### Freitag immer Kuchentag

Feine selbstgemachte Spinat-, Käsekuchen  
sowie Fruchtwähe Auch zum Mitnehmen