

VORSPEISEN

Degen–Salat an Hausdressing (Französisch, Italienisch, Feigensenfdressing) 9
mit saisonalen Toppings

Burrata vom Entlebuch 21
mit souvide gegarten Ochsenherz Tomaten (kalt serviert)
und Basilikum Chimichurri

Mango–Avocado Tatar mit Kräutercreme 17 / 27
mit Pulpo + 8

Vitello Tonnato 24 / 34
Klassisch mit Kapern, Zwiebeln und Thunfischsauce

Rindstatar 26 / 36
mit hausgemachtem Pickle Gemüse
und Schwarzer Chnobl Aioli

FISCH

Felchen–Chnusperli vom Zugersee 37
mit Pommes Frites oder Salat und Tartarsauce

Saibling Luzerner Art 39
garniert mit Kapern, Tomaten und Zitronen dazu Saisongemüse

VEGI

Weisswein–Risotto mit Schmor–Cherrytomaten 30
mit Pecorino und Blattspinat

Millefeuille von Aubergine und Mozzarella 29
auf Peperoni Tomaten Salsa

Fleisch

Hackbraten an Pommery–Senfsauce 32

mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse

Schweinsschnitzel paniert 34

mit Pommes Frites und Saisongemüse

Schweins — Cordon Bleu (Mostbröckli, Raclettekäse & Knoblauch) 40

mit Pommes Frites und Saisongemüse

Short Ribs an Schmorsauce 39

mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse

Entrecôte im Pfändli überbacken 46

an Pfeffer-Buttersauce mit Nudeln

Kalbsläberli Venezianische Art 41

mit Butter und Salbei, dazu knusprige Freiämter Rösti

Rindfleisch

Entrecôte

150g 32

200g 38

300g 44

Filet*

150g 36

200g 42

300g 59

serviert mit Kräuterbutter

Beilagen:

Beilagensalat 7

Saisongemüse 8

Kartoffelrösti 9

Spätzli 8

Pommes Frites 8

Weisswein Risotto 9

DESSERT

Schokoladencrèmeux mit Haselnuss Pâtisserie Crème 13
mit gerösteten Piemont Haselnüssen und Kirschsorbet

Cheesecake von der Kokosnuss mit frischen Himbeeren 14
mit Himbeerjus und Himbeer-Kokos-Sorbet

FrISChe Erdbeeren vom Buuregarte Boog 15
mit Apfelmkaviar und Joghurtschaum, Meringues und Erdbeersorbet

Degen Eiskaffee 9

Affogato 8
mit Schuss +4

Gedeckte Linzertorte (es hed solangs hed) 9

Pistazien Dessert 9
mit karamellisierten Salzpistazien, serviert mit Olivenöl

Hausgemachte Glacé «CIAO MONDO»

Rahmglace

Vanille	5.00
Felchlin Schokolade	5.50
Haselnuss-Nougat	5.50
Saltet Caramel	5.50
Pistazien	6.50

Sorbet

Himbeer Kokosnuss Sorbet	5.50
Aprikosen-Ingwer Limette	5.50
Mango Passionsfrucht	5.50

mit Rahm	1.00
mit Schuss	4.00
mit Schokoladensauce	2.00

Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Dekl.: Schwein (CH), Kalb (CH), Rind (CH, Paraguay, Uruguay, Australien), Poulet (CH), Saibling (Island), Felchen (ZG), Pulpo (ESP)

*kann mit nicht Hormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein

Wir beziehen unser Brot von der Bäckerei Nussbaumer