



Herzlich willkommen!

Lieber Gast,

Sie halten unsere Speisekarte in den Händen.

Das freut uns sehr!

Unsere ausgesuchten Gerichte sind geprägt durch regionale Zutaten, hausgemacht und saisonal. Damit garantieren wir Frische und Abwechslung.

Wir beziehen Lebensmittel von folgenden lokalen Betrieben:

Kundelfingerhof, Schlatt

Metzgerei Stumpf, Rorbass

Hof Möckli, Aesch

Bio-Hof Bungerethof, Dättlikon

Hof Guggisberg, Aesch

Metzgerei Würmli, Gundetswil

Mühle Oberembrach

Wyländer Käse, Henggart

Unsere Räumlichkeiten bieten sich an für zahlreiche **Anlässe**. Sie möchten mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Arbeitskollegen feiern?

Wir beraten Sie gerne, damit Ihr Anlass ein Gelungener wird!

Im 1. Stock befindet sich unser neu eingerichtetes **Sitzungszimmer** mit Tageslicht und kreativem Ambiente. Moderne Übertragungstechnologie sowie ein Kaffeepausenraum stehen zur Verfügung.

.....
Deklarationen:

Rind: CH

Schwein: CH

Poulet: CH

Forelle: CH, Zucht

Kalb: CH

Über Allergene in unseren Gerichten geben wir gerne jederzeit mündlich und kompetent Auskunft. Bitte fragen Sie uns.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.
.....

Die warme Küche hat geöffnet:

Montag bis Samstag

11.45 - 13.30 Uhr

17.30 - 21.00 Uhr

Anregendes vor dem Essen

Snow Ball Apéro auf karibisch, lieblich & frisch 9.-

Suppen

Tagessuppe - saisonal ausgeprägt und jeden Tag frisch 8.-

Salate

Bunter Blattsalat an hausgemachtem French-Dressing
und Körnermischung 8.-

Klassischer gemischter Salat mit Blattsalaten
und Gemüsesalaten an Hausdressing Italienne und Körnermischung 9.50

Marbacher Geissfrischkäse auf Pumpernickel an
Rosmarin-Honig mit Salatbouquet 13.50

Vorspeisen

Chnoblivot nach Art des Hauses 9.50

Roastbeef-Carpaccio mit Salatgarnitur 13.-

Fleischlose Gerichte

Vegetarische Empfehlung des Tages: Wir kochen täglich ein frisches
vegetarisches Gericht - gerne informieren wir sie am Tisch

Linguini mit Gemüsewürfelchen und Chimichurri *23.-

Winterspätzli mit Gemüsewürfelchen, Wyländerkäse, Rahm und Thymian *24.-

* Gerichte mit einem Stern gibt es auch als kleine Portion mit einem Preisabschlag von 5.- CHF

Tierisch Gutes

Schnipo Löwen Art Schweinschnitzel an feiner Panade mit Kürbiskernen und Pommes Frites	*28.50
Neftenbacher Cordons-Bleu vom Schwein, hausgemacht, gefüllt mit Gemüsewürfeli, Buureschüblig aus Rorbas und Wyländer Käse, als Beilage Pommes Frites	34.-
Nefti Gschnätzlets Zartes Schweinefleisch, Buureschüblig aus Rorbas und Gemüsewürfeli kurzgebraten, serviert mit Spätzli	*29.-
Geschnetzelte Kalbsleber Venezianische Art mit Rösti	38.-
Sautierte Kalbsschnitzel an Cognacrahmsauce mit Linguini und Saisongemüse	*45.-
Kurzgebratenes Flanksteak vom Schweizer Rind an Chimichurri mit Süsskartoffel-Frites und Saisongemüse	38.-
Roastbeef et Frites Kalt aufgeschnittenes Roastbeef an Tartarsauce mit Pommes Frites	*31.-
Geschnetzelte Pouletbrust an Cognacrahmsauce, serviert mit Linguini und Saisongemüse	*29.-
Fischknusperli aus Forellen vom Kundelfingerhof an Tartarsauce serviert mit Salaten <u>oder</u> serviert mit Süsskartoffel-Frites	*29.- *32.-

Spezialitäten des Hauses

Jeden Freitag (oder auf Vorbestellung ab 6 Personen) Roastbeef am Stück gegart an Balsamicosauce mit Süsskartoffel-Frites und Saisongemüse	*48.-
Jeden Mittwoch und Samstag Ofengegartes Mistkratzerli an Rosmarinbutter Zur Auswahl Pommes Frites, Süsskartoffel-Frites, Spätzli oder Linguini	*31.-

Süssspeisen

Unser Geheimitipp zu jedem Dessert: Bio-Kakaogeist von Orator	2cl 12.-															
Dreierlei Käse aus dem Wyland mit Quittengelée und karamellisierten Walnüssen	16.-															
Cheesecake im Glas mit Grand Marnier-Orangen und Crumble	12.-															
Palatschinken mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Krokant	12.-															
Brownie mit Schlagrahm und karamellisierten Walnüssen	7.50															
Dazu eine Kugel Glacé nach Wahl	+3.80															
L ö w e n k a f i : Ein Espresso, kubanischer Rum und Vanilleglacé	13.50															
Coupe Mulata: Schoggi, Vanille, Caramelita, Espresso & Rahm	13.50															
Coupe Mont Blanc: Fior di Latte, Double Crème Meringues, Vanille & Rahm	13.50															
Havana Eiland: 1 Kugel Glacé nach Wahl in einem See aus hausgemachtem Eierlikör	9.50															
Glacésorten von Mövenpick	pro Kugel 3.80															
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Cookies</td> <td style="width: 33%;">Chocolate & Salted Caramel</td> <td style="width: 33%;">Swiss Chocolate</td> </tr> <tr> <td>Vanilla Dream</td> <td>Double Crème & Meringues</td> <td>Maple Walnut</td> </tr> <tr> <td>Caramelita</td> <td>Fior Di Latte - Swiss Cream</td> <td>Espresso Croquant</td> </tr> <tr> <td>Pistachio</td> <td>Coconut</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lemon & Lime</td> <td>Raspberry & Strawberry</td> <td>Apricot</td> </tr> </table>	Cookies	Chocolate & Salted Caramel	Swiss Chocolate	Vanilla Dream	Double Crème & Meringues	Maple Walnut	Caramelita	Fior Di Latte - Swiss Cream	Espresso Croquant	Pistachio	Coconut		Lemon & Lime	Raspberry & Strawberry	Apricot	
Cookies	Chocolate & Salted Caramel	Swiss Chocolate														
Vanilla Dream	Double Crème & Meringues	Maple Walnut														
Caramelita	Fior Di Latte - Swiss Cream	Espresso Croquant														
Pistachio	Coconut															
Lemon & Lime	Raspberry & Strawberry	Apricot														
Und obendrauf: Portion Schlagrahm 1.50 Schoggisauce oder Fruchttopping 2.50																