

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgericht
Terrine de foie de canard Hausgemachte Entenleber Terrine serviert mit Schalotten Chardonnay Confit, Aprikosengelee und französischem Baguette	25.50	35.50
Rindstatar klassisch ganz nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig serviert mit Butters toast und Pommes frites	19.50 + 5.50	35.50
„Einsiedler Ofeturl“ Leichter Zwiebelkäsekuchen mit Speckwürfeli auf Kartoffelteig serviert mit Salatstrauss	13.50	21.00

Salate

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckstreifen und gebratenen Pilzen	14.50	20.50
Bunter Blattsalat	9.50	
Gemischte hausmarinierte Salate Dressing nach Wahl: Französisch Italienisch Himbeervinaigrette	10.50	

Suppen

Tagessuppe	9.50	
Weissweincremesuppe mit Sauerkraut	10.50	
Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe	11.50	

Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren	38.50
Daniels Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse	40.50
Rindsfilet Gulasch „Stroganoff“ serviert mit Tagliatelle	44.50
Rindsfilet „Linde“ serviert mit getrüffeltem Schwarzwurzeln und Pommes Duchesse	44.00/53.00
Kalbskotelette gebraten serviert mit Marktgemüse und Süsskartoffelpommes	46.00

Fleischlos

Hausgemachte Randen Gnocchi mit Spinat-Rahmsauce und Feta Käse	29.50
Safran Risotto serviert mit Marktgemüse	28.50

Aus dem Wasser

Loup de Mer serviert mit Fenchelgemüse, Petersilienwurzel-Kräuterpüree mit Randen Schaum	28.50
---	-------

Fit und Leicht: Hausmarinierte Salate mit Fleisch oder Fisch

Poulet	26.00
Tagesfisch	27.00
Kalbschnitzel nature	32.00
Dressing nach Wahl: Französisch Italienisch Himbeervinaigrette	

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Fleisch-Deklaration

Entenleber-F, Rind-CH/Australien, Kalb/Poulet-CH, Fisch-TUR,

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt./F&B/Karten/Winter/à la carte 18