

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 Ofeturli“ Leichter Zwiebelkäsekuchen mit Speckwürfeli auf Kartoffelteig serviert mit Salatstrauß	13.50	21.00
Salate		
Bunter Blattsalat	9.50	
Gemischte hausmarinierte Salate <i>Hausgemachtes Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Himbeervinaigrette</i>	10.50	
Suppen		
Tagessuppe	9.50	
Bärlauch Cremesuppe mit Croutons	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 Kräuter Basmatireis	44.50
Rindsfilet „Linde“ serviert mit Bärlauch-Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	44.00/53.00

Fleischlos

Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Ravioli an Zitronenschaumsauce	29.50
--	-------

Aus dem Wasser

Gebratener Lachs aus Schottland serviert mit Bärlauch Risotto	35.50
---	-------

Fit und Leicht: Hausmarinierte Salate mit Fleisch oder Fisch

Poulet	26.00
Tagesfisch	27.00
Kalbsschnitzel nature	32.00

*Hausgemachtes Dressing nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder 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, PL, Fisch-Schottland.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt./F&B/Karten/Frühling/à la carte 19