

Zum Lunch am See

11.30 – 14.00 Uhr

Ab Buffet	Bunte Salatauswahl	als Vorspeise	14.00
	Antipasti-Auswahl	als Salatbowle	24.00
	Garnituren – Saucen		

Lunch & Abend

11.30 - 14.00 Uhr

17.00 - 21.00 Uhr

Süpli	Überbackene Zwiebelsuppe Chnoblitoast		12.00
	Hummerbisque mit seiner Einlage		18.00
Fisch	Zanderfilets gebacken	DE	34.00
	Sauce Remoulade		
	Zanderfilets oder – je nach Verfügbarkeit	CH	44.00
	Hallwilersee-Eglifilets		44.00
	Hallwilersee-Hecht		44.00
	Mini-Oliven,- Tomate,- Kräuterbutter Grüne Spargeln geschwenkt		
	Meerwolffilet + Hummerschwanz		49.00
	Grüne Spargeln geschwenkt		
	Rauchlachs - Rösti		34.00
	Sauerrahm		
A la Mode	Schwartenmagen Carpaccio	Vorspeise	18.00
	Salat bouquet - Vinaigrette	Portion	24.00
	Rinds-Tatare vom Schweizer Rind	Vorspeise	24.00
	Toast Garnituren Eingelegter Kürbis	Portion	36.00
	Geimpft mit Whisky oder Cognac	Plus	+5.00
	Kutteln Chez nyffi		28.00
	Würzige Tomatensauce Käse überbacken		

Lunch & Abend

11.30 – 14.00 Uhr
17.00 – 21.00 Uhr

Fleisch	Cordon-bleu Bergkäse Schinken Kleines Wintergemüse	CH-Schwein CH-Kalb	32.00 42.00
	Züricher-Geschnetzeltes Kleines Wintergemüse	CH-Kalb	38.00
	Hausmacher Hacktätschli Nyffi - Sauce Kleines Wintergemüse	CH-Schwein	29.00
	Schmorhaxe Münchner-Art Kleines Wintergemüse	CH-Schwein	32.00
	Rindsfiletstreifen Woronoff Grüne Spargeln geschwenkt	AUS-Rindsfilet	39.00
Pasta	Agljo Olio + Riesencrevetten		36.00
	Al Ragout - Mit kleinem Kalbsragout Mit Tomaten und Kräuter		34.00
Vegi	Pasta Aglio Olio + Kräuter		26.00
	Kichererbsenragout Stroganoff Mit Gemüsen - Grüne Spargeln		26.00
Alles andere ist Beilage			
Beilagen nach Ihrer Wahl werden zusätzlich verbucht			
	Reis - Teigwaren - Kleine Kartoffeln		4.00
	Pommes Frites - Rösti		5.00

Empfehlungen

Heute Aktuell ab 17.00 Uhr



Operetten Menu pro Pers. 72.00

Mediterranes Gemüsetatare

Avocados - Hüttenkäse
**

Zanderfilet Csárdás-Fürstin-Art

Sämiges Paprika-Sauerkraut | Kleine Kartoffeln
Oder

Wienerschnitzel Graf Boni

Preiselbeeren | Pommes frites
**

Farofia

Portugiesisches Wölkchen

Us eusere Nebelchuchi

Vorspeisen	Mediterranes Gemüsetatare Avocados - Hüttenkäse - Chnoblibrot	19.00
	Entenleber - Médailon Apfelsalat - Rotes Zwiebel-Chutney	24.00
Hauptgang	Zanderfilet Csárdás-Fürstin-Art Sämiges Paprika-Sauerkraut Kleine Kartoffeln	44.00
	Fischpfanne Beilagen Gemüse Saucen	ab 2 Personen pro Pers 58.00
	Châteaubriand vom heissen Stein Beilagen Gemüse Saucen	ab 2 Personen pro Pers 58.00
	Tomahawk-Steak Beilagen Gemüse Saucen	ab 2 Personen pro Pers 58.00
	Wienerschnitzel Graf Boni Preiselbeeren Pommes Frites	44.00