MENUVORSCHLÄGE

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menu Vorschläge.
Hier haben sie eine kleine Auswahl an Gerichten, die sie natürlich individuell zusammenstellen können.
Wir können noch mehr als das bieten, fragen sie uns! :-)

SALATE

Grüner Blattsalat mit Ei	7.5
Gemischter Salat	9
Tomatensalat mit Zwiebeln und Ruccola	8
Tomaten-Büffel-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	12
Griechischer Salat	11
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignons	12

SUPPEN:

Bouillon mit Einlagen (Gemüse, Flädli, Ei usw.)	7.5
Rüebli - Ingwercremesuppe mit Rahmhaube	8
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	8
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskerne	8
Fleischsuppe mit Gemüse und Siedfleisch	8.5

VORSPEISEN

Rauchlachscrostini	16
mit Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln	
Antipastateller Bärenart	19
mit Trockenfleisch, Pastete, Selleriesalat, Oliven, Bruschette und geräuchte Forelle	
Lachstartar auf frischer Avocado und Mango mit Toast und Butter	18
Bruschette mit marinierten Tomatenwürfeli	13

Erstellt 01.01.2026, Preise in SFr. und inkl. MwSt.
Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten

POULET

Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce oder Currysauce 27
Beilage nach Wahl

Thai Curry mit Poulet und Gemüse 27
serviert mit Jasmin-Sesamoelreis

hausgemachte Poulet Cordonbleu 28
serviert mit Pommes und Gemüsegarnitur

Mistchratzerli «usem Ofä» serviert mit pikanter Sauce 33
Pommes Allumette und Grilltomate

BRÄT UND HACKFLEISCHGERICHTE

Luzerner Chügeli Pastettli 20
Erbsli und Rüebli, Beilage nach Wahl

frischer Ofenfleischkäse mit frischem Kartoffelsalat 21

hausgemachter Hackbraten mit Champignonssauce 28
serviert mit Kartoffelstock und Gemüsegarnitur

Honig-Beinschinken mit Kartoffelsalat 25

Hausgemachte Lasagne 20

Spaghetti Bolognese 21

VOM SCHWEIN

Saltim Bocca mit Marsalasauce 28
Weissweinrisotto und Kefengemüse

Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti 27

Schweinshals an Senfsauce 27
serviert mit Kartoffelgratin und Rüebligemüse

Cordon-Bleu Classic 33
Bratkartoffeln und Broccoli mit Mandeln

KALB

Kalbschulterbraten Steinpilzrahmsauce 32
Bramata Polenta und gefüllter Tomate

Osso Bucco Cremolata 31
Kartoffelstock und gegrilltes Gemüse

Cordon-Bleu Classic 42
serviert mit Pommes und Speckbohnen

Piccata Milanese 38
serviert mit Tomatenspaghetti und Kefengemüse

Saltim Bocca an Marsalasauce 38
serviert mit Steinpilzrisotto und überbackenem Fenchel

RIND

Rindsschmorbraten an Rotwein- Madeirasauce 33
hausgemachte Spätzli und Kefengemüse

Rindsvoressen Grossmutterart 28
Tagliatelle und Gemüsebouquet

Rindsfiletspitzen Stroganof 44
Tagliatelle und Ruebligemüse

Rindsentrecote Trolerart (mit Knoblauch und grüner Pfeffer) 41
serviert mit Röstcroquetten und Blumenkohlköpfli

USEM WASSER

Lachstranche gebraten an Zitronensauce 29
mit Peterlikartoffeln und Blattspinat

Zanderfilet pochiert an Weisswein-Dill-Rahmsauce 31
serviert mit Gemüsereis

Riesen-Crevetten an Knobli, Chili und frischen Kräutern 38
serviert mit Trockenreis und Gemüsebouquet

Erstellt 01.01.2026, Preise in SFr. und inkl. MwSt.
Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten

FLEISCHLOS

hausgemachte Gemüseschnitzel 21
beilagen nach Wahl

Spaghetti Ortolano 20
mit Gemüsebrunoise, Rahm und Tomaten

Risotto mit Pilzen, Safran oder frischem Gemüse 22

Zuccini Piccata 22
serviert mit Tomatenspaghetti und Ratatouille Gemüse

SPEZIALMENU

Roastbeef am Stück gebraten 48
serviert mit Sauce Baernaise, Kartoffelgratin und Gemüse

Trois Filet Maison (3 Tellerservice) 70
Rindsfilet mit Baernaisesauce,Tagliatelle mit Rüebligemüse,
Kalbsfilet mit Steinpilssauce, Kartoffelgratin mit Broccoli und Mandeln
Schweinsfilet mit Tomatensauce, Weissweinrisotto und Kefen

Schweinsfilet im Speckmantel an Marsalasauce 38
serviert mit hausgemachter Kartoffelgratin und Ratatouille

KINDERKARTE

Mickey Mouse 14
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes

Pingu 12
Fischstäbli mit Spinat und Salzkartoffeln

Monster AG 10
Spaghetti Napoli

Heidi 12
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

Erstellt 01.01.2026, Preise in SFr. und inkl. MwSt.
Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten

DESSERT`S

Hausgemachtes Himbeertiramisu im Glas	10
Caramelköpfli usem Päckli	6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9
Hausgemachter Schoggikuchen	10
Sorbet nach Wahl	
1 Kugel	3
2 Kugeln	5
mit Schnaps	+6
Dessert Triologie (dreierlei Minidessert im Glas)	14
Himbeer-Tiramisu, Caotinamousse, gebrannte Creme	
mini Coupe Danemark	7.50
mini Coupe Hot Berries	7.50
mini Bananensplit	7.50
mini Coupe Jacques	8.50
frischer Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeerglace	
Frischer Fruchtsalat	9
mit Kirsch	+3
Mousse Triologie	12
mit Himbeer-Caotina-und weisses Schoggomousse	
gebrannte Creme Emmentalerart	9

Fleisch und Brot Deklaration

Wir verwenden, wenn immer möglich Schweizer Fleisch

Pouletfleisch-Schweiz

Schweinefleisch-Schweiz

Kalbfleisch-Schweiz

Rindsbraten, Hackfleisch und Filet-Schweiz

Rindsentrecote und Huft Argentinien+Paraguay

Lamm-Australien, Neuseeland

Crevetten-Vietnam - Zander- Russland

Felchen Schweiz - Lachs Färöer

unsere Backwaren kommen alle von der Bäckerei Gysi in Zetzwil.

Erstellt 01.01.2026, Preise in SFr. und inkl. MwSt.
Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten