





Vorspeisen

Frühlingsspinat im Töpfchen  mit Mascarpone und Ei überbacken	19.00
Gebratene Riesencrevetten an Limetten-Chili-Dressing mit grünem Papaya Salat, Favabohnen und Erdnüssen	21.00
Rindstatar vom Ueli-Hof, Kastanienbaum mit Kapern und Radiesli, dazu knuspriger Toast und Butter	24.00
Würziger Frühsommersalat an Gartenkräuter-Vinaigrette  mit grünen Spargeln, Radiesli und Rauchmandeln	16.00
Schlabadabapp Jeden Tag eine frische Crèmesuppe	12.00
Klare Essenz vom Shiitake-Pilz  mit seinem Ravioli und Pinienkernen	14.00

Hauptgerichte

Couscous mit caramelisiertem Ziegenkäse  Rosinen, geschmolzene Tomaten und Oliven	39.00
Hausgemachte Morchel-Mascarpone-Ravioli  mit Süsskartoffel-Püree und Wachtelei (von Adligenswiler Wachteli)	39.00
Pochierte Luzerner Forelle auf «Beurre blanc» Blattspinat und kleine Kartoffeln	42.00
Gebratener Steinbutt an Oliven-Knoblauch-Chili-Salsa Frühlingsgemüse und Couscous	49.00
Im Ofen gebratenes Lammcarré mit Gartenkräutern Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln	52.00
Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Ueli-Hof Knusprige Rösti mit eingesottener Appenzeller Butter	39.00
Bio-Schweinsbratwurst vom Ueli-Hof, Kastanienbaum Knusprige Rösti und kräftige Rotwein-Zwiebelsauce	32.00
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes frites und buntem Gemüse Gefüllt mit Napfköhler, Enziankäse und geräuchertem Buurehamme	47.00
Entrecôte «Café de Paris » Pommes frites und buntes Gemüse	48.00

Gerne informieren wir Sie über die Herkunft unserer Produkte oder geben persönlich Auskunft über Lebensmittel, welche allergische Reaktionen auslösen könnten. 7.7% MwSt. inklusive
Änderungen werden mit 3.00 CHF verrechnet

Gilde-Menu

Klare Essenz vom Shiitake-Pilz
mit seinem Ravioli und Pinienkernen

...

Frühlingspinat im Töpfchen
Im Töpfchen überbacken

...

Im Ofen gebratenes Lammcarré mit Gartenkräutern
Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln
oder

Gebratener Steinbutt an Oliven-Knoblauch-Chili-Salsa
Frühlingsgemüse und Couscous

...

Rohmilchkäse

Verschiedene Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem nahen Ausland mit Früchtebrot

...

Erdbeersorbet mit in Waldmeister marinierten Erdbeeren
und weisses Schokoladenmousse

3 Gänge CHF 75.00 | 4 Gänge CHF 82.00 | 5 Gänge CHF 92.00

Desserts

Erdbeersorbet mit in Waldmeister marinierten Erdbeeren
und weisses Schokoladenmousse 13.00

Caramelköppli mit Schlagrahm und feinen Früchten 11.00

Eiskaffee «Oscar» aufgeschlagen mit Kirsch und Espresso 13.00

«Zack und weg»: Espresso & unser himmlisches Schokosorbet 9.50

Coupe Danmark, Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm 13.00

Mini 11.00

Coupe Romanoff, Vanilleglacé, Erdbeeren und Rahm 13.00

Mini 11.00

Rohmilchkäse mit Früchtebrot 16.00

Verschiedene Käse aus der Schweiz und dem nahen Ausland

Glacé

Rahmglacé: Vanille | Mocca | Chocolat | Stracciatella | Walnuss | Erdbeeren

Sorbets: Zitrone | Mango | Schokolade ✓

1 Kugel 5.00 | 2 Kugeln 8.00 | 3 Kugeln 9.50 | Rahm 1.00

Hausgemachtes Sorbet: Schokolade ✓ 1 Kugel 6.50