

Salot - frösch ond knackig

Bunte Blattsalot met Huusdressing franz. oder ital.	8.00
Gmeschte Salot assortiert met Huusdressing franz. oder ital.	11.00

Rinds-Tatar met Cognac verfiineret, Salotbouquet, Toast ond Anke	21.50/31.50
---	-------------

Hauptgäng

Buure-Bratworscht anere Zwebelsose met Pommes Frites	19.50
---	-------

Panierts Schwiinsschnetz , Pommes-Frites ond Meschgmües	21.50/23.50
--	-------------

Schwiinsrahmschnetz , Pilzrahmsosse, Butternüdeli ond Meschgmües	22.50/24.50
---	-------------

Schwiins Cordon-bleu , Pommes-Frites ond Gmüesbouquet	30.50
--	-------

„Kurhuus-Pfännli“ met huusgmachter Chrüterbutter, Croquettli ond Gmües

- Rinds-Entrecôte	42.50
-------------------	-------

- Rinds-Filet	52.50
---------------	-------

- Poulet-Brüschtli	31.50
--------------------	-------

Chateaubriand (ab 2 Pers., nor uf Vorstellig)	58.00
--	-------

Fesch

Rotbarsch-Chnosperli huusgmacht, met verschedene Salöt ond Tartarsosse	25.00
---	-------

Sempacher-Balcheilet brötlet , of Blattspinat met Ris	30.50/32.50
--	-------------

Vegetarisch

Chäs-Chnöpfli met Röstzwiebele	22.50
---------------------------------------	-------

Pilzpastetli	24.50
---------------------	-------

Herbsttäller met Chörbisschnitz, sautierte Pöuz, Rotchruut, Rösalichohl, Wödgarntur ond Chnöpfli	24.50
---	-------

Jede Donnschtig Chalbsläberli met Röshti (s'het so lang's het)	32.00
---	-------