



**Man Nehme zwölf Monate,  
putze sie ganz sauber von Bitterkeit, Geiz, Pedanterie und Angst.  
Man zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile,  
so dass der Vorrat genau für ein Jahr reicht.**

**Es wird jeder Tag einzeln angerichtet  
aus einem Teil Arbeit  
und zwei Teilen Frohsinn und Humor.**

**Man füge drei gehäufte Esslöffel Optimismus hinzu einen Teelöffel  
Toleranz, ein Körnchen Ironie und eine Prise Takt.**

**Dann wird die Masse mit reichlich Liebe übergossen.**

**Das fertige Gericht Schmücke man mit Sträußchen, kleinen Aufmerksamkeiten  
und serviere es täglich mit Heiterkeit und mit einer guter erquickenden Tasse Tee.**

**Für Ihren Familienanlass, Firmenessen oder Klassenzusammenkunft verlangen Sie  
unsere Menuvorschläge.  
Gerne beraten wir Sie auch persönlich.**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch  
Myrta Fuchs und Martin Bernet mit Mitarbeiter**



**Unser Fleisch kommt:**

**Kalbs,-und Schweinefleisch  
Rindfleisch  
Lammfleisch**

**Aus der Region  
Schweiz oder Südamerika  
Australien**

**Ausländisches Fleisch kann mit Leistungsförderer erzeugt sein.**

**Unser Fisch kommt :**

**Lachs  
Wolfsbarsch  
Zander  
Felchen  
Forellen**

**Schottland  
Griechenland  
Niederlande  
Schweiz oder Irland  
Schweiz**

**Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien  
Alle Preise inkl. 7,7% MWST**



## *Kreiselmenu*

*Salatbouquet mit Italienne-Dressing  
und geräucherter Entenbrust*

*\*\**

*Tomatencremesuppe mit Wodka*

*\*\**

*Schweinsfiletmédailles mit Pommerysenfsauce*

*Panierte Kroketten*

*Marktgemüse*

*\*\**

*Hausgemachtes Exoticsorbet*

*mit Prosecco*

*\*\**

*\**

*Fr. 58.-*

*Vorspeise vom Menu 13.-*

*Hauptgang vom Menu 35.-*

### *Hausspezialität*

*Rindsfiletspitzen mit Pommerysenfsauce*

*Nudeln*

*Gemüse garnitur*

*Fr. 41.-*



## Fisch

<b>Lachsmèdaillons</b> gebraten auf Lauchgemüse	Fr. 27.50
<b>Forellenfilets</b> pochiert nach Zugerart	Fr. 26.00
<b>Zanderfilets</b> gebraten mit Morchelsauce	Fr. 34.50
<b>Felchenfilets</b> gebacken mit Tartarsauce	Fr. 28.50

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüse garnitur**  
Und Beilage nach Ihrer Wahl  
**Salzkartoffeln, Trockenreis oder Wildreis**

## Fleisch

<b>Otti's Chrüterschnapsgeschnetzeltes (gemischt)</b> mit Apfel und Nüssen	Fr. 28.50
<b>Entrecôte</b> mit Preiselbeer-Pfeffersauce	Fr. 37.00
<b>Rindsfiletsteak</b> mit Trüffelbutter	Fr. 45.50
<b>Kalbschnitzel</b> mit Currysauce	Fr. 36.00
<b>Schweinschnitzel</b> mit Champignonrahmsauce	Fr. 27.50
<b>Schweinssteak</b> mit Kräuterbutter	Fr. 28.50
<b>Lammrückenfilet</b> rosa gebraten mit Kräuterjus	Fr. 36.50

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüse garnitur**  
Und Beilage nach Ihrer Wahl  
**Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti, Rösticroquetten oder Kartoffelgratin**  
**Mit Morchelsauce oder Trüffelbutter plus 5.-**

### Fleischloses Gericht:

#### **Gemüse pasta**

Nudelgericht aus Kalifornien

Mit frischem Gemüse, Nudeln und den pikanten Gewürzen des Koches

Fr. 21.50



## Vorspeisen

	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Hobelkäseteller</b>	Fr.12.00	Fr.18.00
<b>Bauernspeckteller</b>	Fr.12.00	Fr.18.00
<b>Rauchlachstoast</b> mit Salatbouquet	Fr.13.50	Fr.23.00
<b>1Blätterteigpastetli</b> mit feiner Pilzsauce	Fr.14.00	
<b>1Blätterteigpastetli</b> mit feiner Pilzsauce und Gemüse		Fr.20.00
<b>Rindfleisch-Tatar</b> mit Whisky rassig abgeschmeckt, Toast und Butter	Fr.24.50	Fr.31.50

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>		Fr. 5.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Rahmhaube		Fr. 7.50
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Crôutons		Fr. 7.00
<b>Selleriecrèmesuppe</b>		Fr. 7.50

## Salate

	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Grüner Salat</b>	Fr. 8.00	Fr.13.00
<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Salaten	Fr. 10.00	Fr.16.50
<b>Salatbouquet</b> mit Trockenfleisch	Fr.13.50	Fr.23.00

**Saucen: Hausdressing, Frenchdressing, Italiendressing,  
Balsamicodressing**