



**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**



März- Menu

*Salatbouquet mit Hausdressing
und kleinen Frühlingsrollen*

☆☆☆

Tomaten-Mozzarellasuppe

☆☆☆

Kalbsschnitzel mit Ingwersauce

Wildreis

Gemüse garnitur

☆☆☆

Zitronen-und Himbeersorbet mit Wodka

☆☆☆

Vorspeise 12.-

Hauptgang 38.-

Komplet 61.-

Hausspezialität

Rindsfiletspitzen mit Pommerysenfsauce

Nudeln

Gemüse garnitur

Fr.41.-



Fisch

Lachsmèdailles gebraten auf Lauchgemüse	Fr. 27.50
Forellenfilets pochiert nach Zugerart	Fr. 26.00
Zanderfilets gebraten mit Morchelsauce	Fr. 34.50
Felchenfilets gebacken mit Tartarsauce	Fr. 28.50

Kleine Portionen vom Fisch nur bei Felchenfilets möglich

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

Fleisch

Otti's Chrüterschnaps geschnetzeltes (gemischt) mit Apfel und Nüssen	Fr. 28.50
Entrecôte mit Preiselbeer-Pfeffersauce	Fr. 37.00
Rindsfiletsteak mit Trüffelbutter	Fr. 45.50
Kalbschnitzel mit Currysauce	Fr. 36.00
Schweins schnitzel mit Champignonrahmsauce	Fr. 27.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 28.50
Lammrückenfilet 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

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

Suppen

Tagessuppe		Fr. 5.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		Fr. 7.50
Kartoffelsuppe mit Crôutons		Fr. 7.00
Selleriecrèmesuppe		Fr. 7.50

Salate

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

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