

Vorspeisen

Blattsalate in Balsamico mit Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano und Pinienkernen A,C,G,H,J	9 EUR
Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken G	9 EUR
Feldsalat in Balsamico mit Speck und Kracherle A,C,J ①③	7 EUR
Gemischter Salatteller C,I,J	6 EUR
Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G	6 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,G	6,5 EUR

Salate

"Salat Pute" Bunter Salatteller mit Mais, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Blattsalat in Hausdressing mit gebratenen Putenstreifen und Sonnenblumenkernen C,G,I,J	14 EUR
"Salat Pecheur" Gebratener Lachs und Riesengarnelen auf Blattsalat, Gurken, Paprika, Tomaten in Balsamico-Vinaigrette A,B,C,D,G,H,I,J	16 EUR

Vegetarisch

Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt A,C,G,I	16 EUR
Kässpätzle in Rahm mit geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat A,C,G,I,J	14 EUR
Zweierlei Gnocchis mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Ziegenkäse A	15 EUR

Pasta

Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Knoblauch, und gehobeltem Parmesan A,C	13 EUR
Tagliatelle mit frischem Lachs, Broccoli, Weißwein und Sahne A,D,F,G	15 EUR
Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Champignons in Knoblauch-Sahnesoße ①③ A,F,G	14 EUR

Fisch

Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ③ A,C,D,F,G,I	23 EUR
Zanderfilet mit frischen Pilzen in Weißwein-Kräutersoße mit glasiertem Gemüse und Tagliatelle A,D,F,G	21 EUR
Filet vom Wolfsbarsch auf gedämpften Gemüse in Weißwein-Knoblauchsoße mit Rosmarinkartoffeln A,C,G,I,J	20 EUR

Hauptgerichte

Rostbraten vom Angus-Rind mit geschmälzten Zwiebeln in Lembergersoße mit Spätzle und Salatteller A,C,I,J	25 EUR
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse gefüllt Pommes frites und gemischter Salat A,C,G,I,J	15 EUR
Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Butterkartoffeln und Salat ③ A,C,G,I,J,L	16 EUR
Hirschragout mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ A,C	19 EUR
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, kleinem Gemüse und Kartoffelrösti A,G	21 EUR
Hähnchenbrust mit Süßkartoffelgnocchis in Kräuter-Sahnesoße mit glasiertem Gemüse A,C,G	16 EUR
Rinderfilet in Rotweinsauce mit Speckbohnenbündle, feinem Gemüse und gebratenen Kartoffeln G,J ①③	29,5 EUR
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelplätzchen und kleinem Salat ①③⑤ A,C,G,I	19 EUR
Rinderroulade in Rotweinsauce mit Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ A,C,I,J	17 EUR
Rinderfiletspitzen mit frischen Pilzen in Cognac-Senfsoße mit Mandelkroketten und kleinem Salat A,G,J	22 EUR

Flammkuchen A,G

- mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ①③	10 EUR
- mit Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse und Emmentaler	12 EUR
- mit Rahm, Champignons, Kräutern und Emmentaler Käse	11 EUR

Mineralwasser

Tafelwasser	0,2l	1,50 EUR	0,4l	2,80 EUR
Peterstaler classic Gourmet Mineralwasser			0,25l	3,10 EUR
	0,5l	4,00 EUR	0,75l	4,90 EUR
Black Forest stilles Mineralwasser	0,5l	4,00 EUR	0,75l	4,90 EUR
Peterstaler medium Gourmet	0,5l	4,00 EUR	0,75l	4,90 EUR

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle naturtrüb	0,2l	2,50 EUR	0,4l	3,50 EUR
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,90 EUR	0,4l	3,90 EUR
Orangensaft	0,2l	2,90 EUR	0,4l	3,90 EUR
Coca Cola / Cola light (4, 7, 8)	0,2l	2,50 EUR	0,4l	3,50 EUR
Eisvogel Colamix / Zitrone / Orange (3, 4, 8)	0,2l	2,50 EUR	0,4l	3,50 EUR
Traubensaft rot / Johannisbeernektar	0,2l	3,00 EUR	0,4l	4,00 EUR
Johannisbeerschorle von Johannisbeernektar	0,2l	2,80 EUR	0,4l	3,80 EUR
Holunderblütenschorle von Holunderblütensirup	0,2l	3,00 EUR	0,4l	4,00 EUR
Schwepes Bitter Lemon (3, 9)	0,2l	2,80 EUR	0,4l	3,80 EUR
SeeZüngle Rhabarberschorle Bioland			0,33l	3,60 EUR

3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff 7: mit Süßungsmittel 8: koffeinhaltig 9: chininhaltig

Bier vom Faß

Hirsch Premium Pils	0,3l	2,90 EUR	0,4l	3,50 EUR
Weihenstephan Hefe Weisse	0,3l	2,90 EUR	0,5l	3,90 EUR
Weihenstephan Weisse alkoholfrei	0,3l	2,90 EUR	0,5l	3,90 EUR
Radler vom Hirsch Pils	0,3l	2,90 EUR	0,4l	3,50 EUR

Flaschenbiere

Weihenstephan Kristall Weisse 0,5l	3,90 EUR	Hirsch Dunkle Weisse 0,5l	3,90 EUR
Hochdorfer Freibier alkoholfrei 0,33l	3,20 EUR	Hirsch Sport Weisse 0,5l	3,90 EUR
Berg Radler 0,0% "Maria-Anna" 0,33l	3,20 EUR	Hirsch Helles 0,33l	3,20 EUR

Azul Kaffee

IO Schümli Kaffee	2,70 EUR	IO Espresso	2,30 EUR
Cappucino	3,00 EUR	Latte Macchiato	3,50 EUR

Tee

Glas Tee (Darjeeling First flush / Waldbeere / Pfefferminz / Kräuterharmonie / Kamille / Roiboos Vanille / Grüner Tee Marani)	3,00 EUR
---	----------

Dessert

Warmer Schokoladenauflauf an Eierlikörcreme und Walnußeis	8,50 EUR
Apfelküchle mit Vanilleeis	6,50 EUR
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00 EUR
Pflaumen-Zimt-Crumble mit Vanilleeis	6,00 EUR
Gemischtes Eis 5,00 EUR mit Sahne	6,00 EUR