

### Vorspeisen

Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Brotchips und Pinienkernen <i>A,C,G,H,J</i>	9,5 EUR
Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken <i>A,G</i>	9 EUR
Feldsalat in Balsamico mit Speck und Kracherle <i>A,C,J</i> ①③	7 EUR
Gemischter Salatteller <i>C,I,J</i>	6 EUR
Rinderkraftbrühe mit Flädle <i>A,C,G</i>	6 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons <i>A,G</i>	6,5 EUR
Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Knusperstange <i>A,G</i>	7 EUR

### Salate

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

### Vegetarisch

Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt <i>A,C,G,I</i>	16 EUR
Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Kürbis-Curry und Kirschtomaten (vegan) <i>A,C,G,I,J</i>	18 EUR
Zweierlei Gnocchis mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Ziegenkäse <i>A,G</i>	16 EUR

### Pasta

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

Bild: freepic.com

## Fisch

Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ③ A,C,D,G	23 EUR
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße mit bunten Linsen in Balsamico und gebratenen Kartoffeln A,D,G	22 EUR
Filet vom Wolfsbarsch auf gedämpften Gemüse in Weißwein-Knoblauchsoße mit Rosmarinkartoffeln A,D,G,I	21 EUR

## Hauptgerichte

Rostbraten vom Angus-Rind mit geschmälzten Zwiebeln in Lembergersoße mit Spätzle und Salatteller A,C,I,J	26 EUR
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse gefüllt Pommes frites und gemischter Salat A,C,G,I,J	17 EUR
Rinderfiletspitzen mit frischen Pilzen in Senfsaatsoße mit Mandelkroketten und kleinem Salat A,G,J	23 EUR
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, kleinem Gemüse und Kartoffelrösti A,G	22 EUR
Hähnchenbrust mit Kürbis-Amaretti-Ravioli in Thai-Curry-Gemüsesoße A,C,G	17 EUR
Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen, kleinem Gemüse und Mandelkroketten ①③ A,G	30 EUR
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel in Calvadosrahm, glasierten Äpfeln, Gemüse und Kartoffelplätzchen ①③ A,C	20 EUR
Rinderroulade in Rotweinssoße mit Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ A,C,I,J	17 EUR

## Wild

Hirschragout mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ A,C	19,5 EUR
Rehkeule in Wacholdersoße mit glasierten Karotten und Rosenkohl, Spätzle A,C	20 EUR
Medaillons vom Hirschrücken in Balsamico-Holunderbeerjus mit Rosenkohl und glasierten Karotten, Haselnußspätzle A,C,H	25 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