

---

## VORSPEISE

---

Wintersalat Nüsslisalat mit Feigen, Datteln und einem verlorenen Ei	«V»	CHF	16
Pomelo Pinien, Feta un Kräutercroûtons	«V»	CHF	19
Thunfisch-Rauchlachs-Tatar auf einem Lebkuchen-Orangen-Spiegel		CHF	22
Äpler Ravioli mit gerösteten Zwiebeln	«V»	CHF	15
Die Klassiker			
Grüner Salat an Hausdressing	«V»	CHF	8.5
Gemischter Salat an Hausdressing	«V»	CHF	10.5

---

## SUPPE

---

Pastinaken Cappuccino mit Gemüse Chips	«V»	CHF	9
Crevetten Bisque ein Klassiker aus der französischen Küche!		CHF	14
Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs		CHF	8



---

## HAUPTGANG

---

«Suure Mocke» klassisch serviert mit Speck, Trauben und Croûtons		CHF	29
Sautierte Kalbsleber begleitet von Schrattekäse		CHF	35
Lamm Entrecôte überbacken, mit Cashew Nüssen und Zwiebel-Orangenconfit		CHF	42
«Ämmeberg» Forelle aus Schüpheim pochierte Röllchen mit Rauchlachs an Pernod-Dill-Schaum		CHF	37
Gemüse Törtchen auf Lauchrahm serviert	«V»	CHF	27

### Beilagen

Was darf es sein? Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zu jedem Hauptgang  
Mascarpone Risotto | Schneekartoffeln | Serviettenknödel | Tagliatelle | Pommes Frites

Buntes Marktgemüse wird zu jedem Hauptgang serviert.

### Wie wo was

Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fisch: CH & NW | Rind: CH | Kalb CH | Lamm: AUS



---

## DESSERT

---

Café Sûrprise Kaffee oder Espresso serviert mit einem süssen Begleiter	CHF	6
Quitten Parfait mit warmen Rotweibirnen	CHF	13
Brönnti Crème ganz klassisch, wie zu Grossmutter's Zeiten	CHF	9
Eigentli han ich gnueg - danke Überraschung aus der Patisserie für «de Gluscht»	CHF	7.5
Tarte Tatin mit Vanilleglace - wie man es kennt und liebt	CHF	12
Basilikum Panna Cotta mit Traubensalat	CHF	11
Eiskaffee «à la Kurhaus» mit Kirsch	CHF	10.5
	CHF	13.5