

Fleischdeklaration:

Wir verwenden Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Ansonsten ist es in der Speisekarte deklariert.



Glossar

Hafächabis: der Urner Häfelichabis – eigentlich «Chabis mit Schafffleisch» genannt – wird ursprünglich fast ausschliesslich mit Schafffleisch zubereitet und ist ein Chilbigericht. Ein Rezept, bei dem der Eintopf ähnlich wie das heutige Siedfleisch nicht nur mit Chabis, sondern auch mit Lauch, Sellerie, Zwiebeln sowie Knoblauch gewürzt und aufgepeppt wird.

Peperonata: Schmorgericht der italienischen Küche aus Gemüsepaprika, Tomaten und Zwiebeln.

Saltimbocca: gebratenes dünnes Schnitzel mit Rohschinken und Salbei.

Matjes: Matjes nennt man den jungen, besonders zarten Hering. Im Holzfass reift der Fisch zur leckeren Spezialität heran. Seine klassische Zubereitungsform ist Matjes Hausfrauenart mit Apfel und Joghurt.

Tortelli: sind ringförmige Teigwaren, die – ähnlich wie Ravioli – gefüllt sind.

Wenn Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen

À la carte Menüs finden Sie in der Speisekarte.

Unsere Mittagsmenüs



En Guete!

	Montag, 23. September	Dienstag, 24. September	Mittwoch, 25. September	Donnerstag, 26. September	Freitag, 27. September	Samstag, 28. September	Sonntag 29. September
Suppe oder Salat	Mediterrane Gemüsesuppe	Rindsbouillon mit Flädli	Sellerie-Apfelsuppe	Linsensuppe mit Speck	Erbsensuppe	Kabissuppe mit Curry	Pastinaken-Kürbissuppe
Menü 1	Spaghetti Bolognese mit Grana Padano	Fleischbällchen an Rahmsauce mit Tagliatelle und Karotten	Vegi-Nuggets mit Pommes Frites dazu Hausdipp und Schmortomate	Poulet Curry Tandoori mit Kokosmilch und Jasminreis	Rindfleischvogel an Jus mit Polenta und Schwarzwurzel	Knusprige Entenbrust <small>(Frankreich)</small> mit Jasminreis und Peperonata	Kalbsragoût mit frischen Steinpilzen, Pappardelle und Blumenkohl
Menü 2	Urner Hafächabis	Zander Saltimbocca <small>(Estland)</small> mit Safranrisotto und Randenpurée	Kalbs-Geschnetzeltes mit Teigwaren und Rahmkohlrabi	Gebratener Cervelat mit Chäshörnli und Apfelmus	Matjes Hausfrauenart <small>(Nordostatlantik, Ostsee)</small> mit Rollerkartoffeln	Münchener Bierbraten mit Knödel und Sauerkraut	Rehschnitzel mit Schupfnudeln und Rotkraut
Dessert	Berliner	Früchte Milchshake	Tagesdessert	Schwarzwälder	Plunder	Karamell-Köpflli	Eclair mit Vermicelles

Wochenhit

Montag - Freitag

Tagessuppe
oder Salat

--

Mini Blut- und Leberwurst
mit Salzkartoffeln
und Dörrbohnen

--

Tagesdessert



Mittagsmenü Preise

Suppe oder Salat, Hauptgang und kleines Dessert

Menü 1 Fr. 19.50

Menü 2 Fr. 22.00

Wochenhit Fr. 22.00

Fleischlos Fr. 19.50

grosse Portion + Fr. 7.00

alle Preise inkl. 8.1% MWST

Fleischlos

Montag - Freitag

Tagessuppe
oder Salat

--

Kürbis-Karotten-Tortelli
mit Waldpilzen
und Preiselbeeren

--

Tagesdessert