

Speisenkarte

Grüner Spargel & Bärlauch



Vorspeise

CHF

Grüner Spargelsalat mit Schwarzwälder Rohschinken,
Tomatenwürfel & bunten Blattsalaten

18.50

Hauptgang

Hausgemachte Gnocchi mit grünem Spargel *
an Bärlauchsauce

29.50

Lachsforellenfilet an Weisswein-Kräutersauce
mit grünem Spargel und Reis

38.00

Rinds-Entrecôte mit Bratkartoffeln,
grünem Spargel und Morchel Rahmsauce

44.50

Weinempfehlung

Weisswein

1 dl

Gavi di Gavi DOCG 2020

8.20

Italien, Piemont

Rotwein

Primitivo 2022

9.20

Italien, Toskana

Cordon bleu Wochen

Cordon bleu auf Senner Art gefüllt mit Schinken, Ziegenkäse & Knoblauch	37.50
Cordon bleu auf Teufels Art gefüllt mit pikanter Salami & Pecorino	37.50
Cordon bleu «Das Urchige» gefüllt mit Speck & Emmentaler	37.50
Cordon bleu «Das Klassische» gefüllt mit Schinken & Bergkäse	37.50



Für unsere Cordon Bleu verwenden wir **Schweizer Schweinefleisch** vom Nierstück. Alle **Riesen Cordon bleu** mit 200 g Fleischgewicht werden frisch zubereitet und mit Pommes frites und Gemüse serviert.

Chateaubriand (ab 2 Personen)	450 g	<i>pro Person</i>	53
--------------------------------------	-------	-------------------	----

mit rassisger Pfeffersauce, Pommes frites und Frühlingsgemüse



Weinempfehlung

Torre Albeniz 2020
Penalba, Ribera del Duero
CHF 77 / 0.7 l

Mittags & Abends wählen Sie aus der gesamten Karte.
Zwischen 14.00 und 18.00 Uhr sind alle Gerichte mit **rotem Stern** * erhältlich.

Speisenkarte

Gerichte

Vorspeisen	CHF
Grüner Salat *	11.00
Gemischter Salat *	13.00
Insalata caprese Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Rucola und Basilikum Pesto	18.00
Beefsteak Tatar * (120 g / 240 g) mit Cognac, Calvados oder Whisky	22.00 / 35.50
Ei	+3.50
Pommes frites	+6.00
Carpaccio livornese fein geschnittene Rindfleischscheiben mit Basilikum-Öl und Grana Padano	23.00
Suppe	CHF
Kräftige Tafelspitz Bouillon mit Flädli *	11.00
Rosè Weinschaumsuppe mit Trauben	12.00

Mittags & Abends wählen Sie aus der gesamten Karte.
Zwischen 14.00 und 18.00 Uhr sind alle Gerichte mit **rotem Stern *** erhältlich.

Speisenkarte

Gerichte

Fleisch

CHF

Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce * 38.00
und knusprige Butter-Rösti

Winkelried Pfanne 39.50
Schweinefilets im Speckmantel an Pilzrahmsauce & Käsespätzli

Fisch

CHF

Gebratenes Felchenfilet «Vierwaldstätter-Art» 39.50
mit Kapern, Tomaten, Salzkartoffeln und Saisongemüse

Gebratenes Zanderfilet mit Äpfeln und Nüssen 37.50
Salzkartoffeln und Saisongemüse

Zanderknusperli mit Salzkartoffeln * 35.50
und hausgemachter Sauce Tartar

Snack

CHF

Winkelried Platte * 27.50
50 g Prosciutto crudo tipo di Parma
50 g Engelberger Trockenwurst
50 g Parmesan Grana Padano & Garnitur

Süsse Versuchungen

Desserts	CHF
Kaiserschmarrn	14.50
Zwetschgenwähe	6.80
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.50
Caramelköppli	8.80
Tiramisu	9.80
Panna Cotta mit Waldbeeren, hausgemacht & im Glas serviert	9.80
Portion Erdbeeren	10.00
Coupe Romanoff	14.50
Rahmzuschlag	1.50

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

Rindfleisch	Schweiz, Südamerika	Felchen	Vierwaldstättersee
Schweinefleisch	Schweiz	Zander	Deutschland / Estland
Poulet	Schweiz / Thailand	Lachsforelle	Italien / Frankreich
Kalb	Schweiz		