

Grüner Blattsalat	French,- Italien,- Kräuter-Vinaigrette	9.50
	Mit Zanderknusperli & Sauce Remoulade	17.50
Gemischter Salat	French,- Italien,- Kräuter-Vinaigrette	13.50
Griechischer Salat		13.50
	Mit mariniertem Feta und getoastetem Olivenbrot	
Linsensalat lauwarm mit gebratenen Coquilles St. Jacques		19.80
	Und geräuchten Zitronen & Maracuja-Vinaigrette	
Lauwarmer Pulpo an einer pikanten Vinaigrette		18.00
	Mit kleinen in Olivenöl geschwenkten neuen Kartoffeln	
Würzig frische Tomatencrème-Suppe		9.50
	Mit Basilikumschaum	
Rinds-Tatare		I Vorspeise 22.50
	Gewürzt nach Ihrem Gusto	Kleine Port 29.00
	Mit Whisky oder Cognac plus + Fr. 4.00	Portion 36.50
Club – Burger mit Chiabatta-Bun		26.50
	Eisberg,- Roastbeef,- Ei,- Tomate,- Zwiebelringe,- pikanter Sauce,- Speck Pommes frites	
Vitello Tonnato		I Vorspeise 18.00
	Fein geschnittenes Kalbsfleisch mit sämiger Thunfischsauce	Kleine Port 24.00
	Mit neuen Bratkartoffeln als separate Beilage plus + Fr. 4.00	Portion 29.80
Wurstsalat		einfach 14.00
	Mit bunten Gartensalaten	garniert 18.50
	Mit Bergkäse	plus 4.00
Schnitzel paniert vom CH Säuli		
	Mit diversen Salaten	28.00
	Mit Pommes frites	28.00

<p>Kalbschnitzel al Tartufo belegt wie eine Pizza, mit Tomaten, Büffelmozzarella & Rohschinken Und frischem Ruccola an Trüffelöl Mit Pommes frites</p>	<p>38.00</p>
<p>Sämiges Wiener Paprika-Kalbsgulasch Mit Kartoffelstock</p>	<p>32.50</p>
<p>Entrecôte Tagliata auf Oxtail-Brasato und gegrilltem Markbein Mit mariniertem Ruccola Und Tagliarini Aglio - Olio</p>	<p>** AUS 39.50</p>
<p>Lammcarrée & Filet auf cremigem Pfefferboursin Und sommerlich geschwenkten Gemüsen Kleine Bratkartoffeln</p>	<p>** AUS 42.50</p>
<p>Rindsfilet mit „Café de Paris“ überbacken Buntes Ofengemüse Und kleine Bratkartoffeln</p>	<p>** AUS 54.50 Lady 160 gr 48.00 Lord 220 gr 54.50</p>
<p>Kutteln chez -nyffi An würziger Tomatensauce, mit Käse überbacken Salzkartoffeln</p>	<p>25.50</p>
<p>Châteaubriand vom heissen Stein serviert mit 2 Saucen ab 2 Personen Bunten Gemüsen und Pommes frites</p>	<p>** AUS Pro Person 57.00</p>

Römerswiler Saiblingsfilets gebraten mit Orangenpfeffer Luzern CH 42.50
 Und gebackenen Rauchforellen-Ravioli
 Auf Kartoffelstampf und Ofengemüsen

Felchenfilets gebacken mit Sauce Remoulade Schweiz 39.00
 Je nach Fang,- es gibt solange`s hat
 Mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Zanderfilets gebraten mit frischen Eierschwämmli Luzern CH 42.50
 Mit Reis Evtl Estland 38.00

Seeteufelmédaille & Jakobsmuscheln mit Chorizobutter 39.00
 am Zitronengrasspiess
 Auf Reis und Ofengemüsen

Marinierter Thuna - Als fein geschnittenes Carpaccio - extra serviert 42.00
 Auf einem würzigen Chorizo-Brätkügelchen-Risotto

Zander - Knusperli mit Sauce Remoulade Estland 32.00
 Portion
 Mit Salzkartoffeln 32.00
 Mit diversen Salaten 36.00

Vegi

Tagliarini Aglio – Olio 26.50
 Mit getrockneten Tomaten & Ofengemüsen
 Auf Pfefferboursin und mariniertem Ruccola