

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

Mit französischem oder italienischem Dressing
mixed leaf salad with roasted kernel choice of french or italien dressing
Fr. 9.50



Saisonal gemischter Salat

Mit französischem oder italienischem Dressing
seasonal vegetable salad with french or italien dressing
Fr. 11.50



Hausgemachte Egliknusperli mit Sauce Tartar

home made battered perch filet with tartar sauce
Fr. 19.50



Tartar vom Rind

zubereitet nach ihren Wünschen: mild- mittel- scharf serviert mit Toastbrot
raw marinated beef minz: mild-, middle-, spicy seasoned, served with toast

Portion Fr. 31.00

½ Portion Fr. 23.50



Suppen

Fischsuppe „Waldegg“

boillabaise style fish soup
Fr. 14.50



Tagessuppe

soup of the day
Fr. 7.50



Salate und Pasta

Salatbowle mit verschiedenen Rohkostsalaten und gerösteten Kernen mit französischem oder italienischem Dressing



main cours portion seasonal vegetable salad and roasted kernel,chois of italien or french dressing

Fr.18.50

Zusätzlich mit

Pouletstreifen / chicken stris Fr. 6.00

Rindsentrecôtestreifen / beef sirlon strips Fr. 14.00

Urchiger Wurst oder Wurst-Käsesalat

Cervelat mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln mit oder ohne gemischten Salat

Porksausage, pickels and onion with or without assorted vegetables and green salade



Wurstsalat einfach Fr. 14.50 garniert Fr. 18.50

Wurst-Käsesalat einfach Fr. 15.50 garniert Fr. 19.50

Frische Tagliolini mit einer Sauce ihrer Wahl

fresh Tagliolini pasta with a sauce of your choice



Pouletstreifen an Pfeffer Rahmsauce / pepper crème sauce with chicken strips Fr. 26.50

Rindsentrecôtestreifen an Steinpilzsauce / porcini sauce with beef sirloin strips Fr. 36.50

Tomatensauce "Napoletana" / tomato sauce Fr. 23.00

Knusprige Flammkuchen

Flammkuchen Original mit Crème fraîche, geriebener Käse, Zwiebeln und Speckwürfel



French Pizza: with crème fraîche, grated cheese onion and bacon

Fr.18.50

Flammkuchen Vegetarisch mit Crème fraîche, geriebener Käse und Saisongemüse



French Pizza: with crème fraîche, grated cheese and seasonal vegetable

Fr.19.50

Unsere Hausspezialitäten

**Fleischstücke serviert auf dem heissen Granitstein zum selber braten
inklusive einer Beilage nach ihrer Wahl und drei verschiedenen Saucen**



*our house speciality is different cuts of meat served on a hot granit stone to adjust your preferred cooking point
including a side order and three different sauces*

Schweizer Premium Rindsentrecôte / Swiss Entrecôte beef sirloin

200gr Fr. 45.50

300gr Fr. 55.50

Känguruhentrecôte

/ Kangaroo sirloin

200gr Fr. 29.50

300gr Fr. 37.50

Lammfilet

/ lamb loin

200gr Fr. 33.50

300gr Fr. 39.50

Pommes frites oder **Röstikroketten** oder **Gemüsebouquet**
Kombinationen: Gemüse und Röstikroketten oder **Gemüse und Pommes frites**

*French fries potatoes or Rösti style croquettes or vegetables selection
or combination of French fries and vegetables or Rösti style croquettes and vegetables*

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes „Luzerner Art“ im Pfännchen serviert mit Champignon Rahmsauce und Rösti

veal stripes „Luzern style“, served with mushroom sauce and potato hash brow

Fr. 39.00



Kalbsleber an Rotwein-Rosmarin Jus mit Rösti oder Tagliolini

veal liver in a red wine-rosemary gravy and potato hash brow or Tagliolini pasta

Fr. 32.00

Schwein

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und frischem Saisongemüse

breadet pork milanese with french-fried potatoes and vegetable

Fr. 26.00



Schweins Cordon bleu mit Pommes frites und frischem Saisongemüse

breadet pork milanese filled with ham and cheese, french-fried potatoes and vegetables

Fr. 32.00



Hardy's Bauernbratwurs 220g mit Zwiebelsauce und Rösti oder Pommes frites

pork sausage with onion sauce and potato hash brown

Fr. 24.50



Geflügel

Marinierte Pouletflügeli mit Pommes frites und kleinem grünen Salat

chicken wings with French-fried potatoes and salad

Fr. 24.50



Poulet „Riz Casimir“ an Currysauce mit Früchten und fritierten Bananen

chicken curry with rice and fruits

Fr. 27.50



Fisch

Hausgemachte Egliknusperli mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Gemüse oder als als Fitnesssteller

home made battered perch filet with tartar sauce, steamed potatoes and vegetables or with mixed salad

Fr. 31.00



Fisch des Tages

zubereitet „a la mode du chef“

fish of the day, prepared to the chefs idea

Fr. 34.50

Rösti Pastetli mit Steinpilz Rahmsauce, Gemüse und Pommes frites

potato hash brown cup with porcini crèmesauce, vegetable and french-fried potatoes

Fr. 26.50



zusätzlich mit

Pouletstreifen / *chicken stris*

Fr. 6.00

Rindsentrecôtestreifen / *beef sirlon strips*

Fr. 14.00

Zusätzliche Beilagen / Side dishes

Pommes frites, Röstikroketten, Rösti, Salzkartoffeln, frische Tagliolini, Marktgemüse

french-fried potatoes, Rösti potato croquettes, potato hash brown

boiled potatoes, fresh Taglionini pasta, market vegetable

Fr. 5.00

Deklaration

Rind / *beef*
 Kalb / *veal*
 Schwein / *pork*
 Känguru/ *Kangaroo*
 Geflügel / *chicken*
 Wurstwaren / *sausages and cold meat*
 Egli Fisch / *perch fish*
 Lamm / *lamb*

Schweiz / *Switzerland*
 Schweiz / *Switzerland*
 Schweiz / *Switzerland*
 Australien/ *Australia*
 Schweiz / *Switzerland*
 Schweiz, EU / *Switzerland, EU*
 EU / *EU*
 Neuseeland / *Newseland*

Allergene Deklaration Symbolerklärung

allergenic declaration symbol explanation



Glutenhaltige Getreide
wheat



Milch und Erzeugnisse daraus
dairy



Senf und Erzeugnisse daraus
mustard



Eier
egg



Fisch und Erzeugnisse daraus
fish



Soja und Erzeugnisse daraus
soybeans



Krebstiere
crustacean



Sellerie und Erzeugnisse daraus
celeriac



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
peanuts



Schalenfrüchte
Erzeugnisse daraus



Sesam und Erzeugnisse daraus
sesame seeds



Weichtiere und
Mollusce



Vegetarische Gericht / *vegetarian dishes*