

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit französischem oder italienischem Dressing
mixed leaf salad with ranche dressing or vinegrait dressing
Fr. 9.50



Saisonal gemischter Salat

mit französischem oder italienischem Dressing
seasonal vegetable salad with ranche dressing or vinegrait 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. 29.50

½ Portion Fr. 23.50



Suppen

Fischsuppe „Waldegg“ *bouillabaise style fish soup*

Fr. 12.50



Tagessuppe

soup of the day

Fr. 7.50



Hauptgänge

Unsere Hausspezialitäten

Unsere Hausspezialität sind verschiedene Fleischstück serviert auf dem heissen Granitstein mit 3 verschiedenen Saucen

our house speciality is different cuts of meat served on a hot granit stone with three different sauces

Schweizer Rindsentrecôte Premium / Entrecôte beef sirloin

200gr Fr. 45.50 300gr Fr. 55.50

Känguruentrecôte / kanguru sirloin

200gr Fr. 27.50 300gr Fr. 36.50

Lammfilet / lamb loin

200gr Fr. 32.50 300gr Fr. 39.50

Lachs Steak / Salmon steak

200gr Fr. 32.50 300gr Fr. 42.00



Inklusive 1 Beilage nach Wahl

Pommes Frites oder Kroketteen oder Gemüsebouquet,

French-fried potatoes, potato croquettes, vegetables selection



Kombinationen: von Gemüse und Kroketteen oder Gemüse und Pommes frites

Combination: vegetable and croquettes or vegetable and french fries



HIT

auf der Platte serviert

Entrecôte double ab 2 Personen / double steak with homemade herb butter

Überbacken mit hausgemachtem Cafe der Paris und Gemüse

1 Beilagen nach Ihrer Wahl

Pommes frites oder Kroketteen oder Käse Hörnli

French-fried potatoes, potato croquettes, cheese macaroni

Fr. 43.00 pro Person





Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes „Luzerner Art“ im Pfännchen serviert mit Champignon Rahmsauce und Rösti
veal stripes „Luzern style“, served with mushroom sauce and potato hash brown



Fr. 39.00



Vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse
breaded pork milanese with french-fried potatoes and vegetable



Fr. 26.00

Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse
breaded pork milanese filled with ham and cheese, french-fried potatoes and vegetables



Fr. 32.00

Hardy's Bauernbratwurst 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. 26.50


Vegetarisch

Glarner Höreli mit Schabziger, frittierten Zwiebeln und poschierten Apfelschnitzen
maccaroni pasta with swiss cowmilk chees, fried onion and poached apple segments
Fr. 22.50




Rösti Pastetli

2 Röstipastetli mit verschiedenen Füllungen / *2x potato hash brown cup with filling of your choice,*

mit Steinpilzfüllung / with porcini filling 
Fr. 26.50



mit saisonaler Gemüsefüllung / with seasonal vegetable filling 
Fr. 23.50



mit Kalbs Brätchügeli / with veal sausage meat filling
Fr. 27.50



dazu servieren wir Ihnen Gemüse oder Kombination von Gemüse und Pommes frites
served with mixed vegetables or combination of mixed vegetables and french-fried potatoes



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. 29.50



Fisch des Tages zubereitet „a la mode du chef“
fish of the day, prepared to the chefs idea
Fr. 34.00





Salatiges für den kleinen Hunger

Grüner Blattsalat mit Lachsstreifen, sonnengetrockneten Tomaten und Brotcroûton an hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing



Green salad leaves with strip of salmon, sun dried tomatoes and bread croûton with chois of italien or french dressing

Fr. 27.00

Salatteller mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing



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

Fr. 18.50

Urchiger Wurstsalat - Cervelat mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln mit oder ohne gemischten Salat



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

einfach Fr. 14.50 garniert Fr. 18.50

Urchiger Wurst-Käsesalat - Cervelat mit Käse, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln mit oder ohne gemischten Salat

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



einfach Fr. 15.50 garniert Fr. 19.50



Ofenfrische, knusprige Flammkuchen

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



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

Fr. 18.50

Flammkuchen Vegetarisch - Crème fraîche, geriebener Käse, Saisongemüse ✓



French Pizza: with crème fraîche and seasonal vegetable

Fr. 19.50

Flammkuchen mit Crème fraîche, geriebenem Käse, sonnengetrockneten Tomaten und Spiegelei ✓



French Pizza: with crème fraîche, grated chees, sun dried tomatoes and fried egg

Fr. 23.50

Deklaration

Rind / beef
Entrecôte double / beef sirlon
Kalb / veal
Schwein / pork
Känguru / Känguru
Geflügel / chicken
Wurstwaren / sausages and cold meat
Egli Fisch / perch fish

Schweiz / Switzerland
Südamerika / South America
Schweiz / Switzerland
Schweiz / Switzerland
Australien / Australian
Schweiz / Switzerland
Schweiz, EU / Switzerland, EU
EU / EU

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
tree nuts



Sesam und Erzeugnisse daraus
sesame seeds



Weichtiere und Erzeugnisse daraus
molluscs



Vegetarische Gericht / vegetarian dishes