

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

Inklusive 1 Beilage nach Wahl

Pommes Frites oder **Kroketten** oder **Gemüsebouquet**,
French-fried potatoes, potato croquettes, vegetables selection

Kombinationen: von Gemüse und Kroketten oder **Gemüse und Pommes frites**

Combination: vegetable and croquettes or vegetable and french fries





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

Glerner 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



Eier
egg



Krebstiere
crustacean



Schalenfrüchte
tree nuts



Vegetarische Gericht / *vegetarian dishes*



Milch und Erzeugnisse daraus
dairy



Fisch und Erzeugnisse daraus
fish



Sellerie und Erzeugnisse daraus
celeriac



Sesam und Erzeugnisse daraus
sesame seeds



Senf und Erzeugnisse daraus
mustard



Soja und Erzeugnisse daraus
soybeans



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
peanuts



Weichtiere und Erzeugnisse daraus
molluscs