

Wintermenu

Zum Apéritiv

Rigi Sprizz – Der Schweizer Apéritiv mit Prosecco **10.50**

Feine Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet vom Bachsertal **16.50**
mit Toast und Meerrettichschaum

Wärmende Suppe

Grüne Erbsensuppe mit Pastinaken-Chips **10.50**

Winterlicher Salat

Nüsslisalat mit Ei **9.80**

Bunter Wintersalat mit Brüsseler, Cranberries und Birnenwürfeli **10.50**

Saisonaler Fisch aus nachhaltigem Fang

Kross gebratenes Skrei- Winterkabeljaufilet auf Mangoldbeet **30.--**
Kartoffel-Selleripüree

Der Skrei-Winterkabeljau kommt aus den arktischen Gewässern um Norwegen und wandert über 600km zu den Laichplätzen rund um die Lofoten. „Skrei“ heisst auf Deutsch „Wanderer“. Sein weisses Fleisch ist besonders fest, von delikatem Geschmack, fein und fettarm. Die Skrei-Saison ist kurz: Der Winterkabeljau wird nur von Januar bis April gefangen. Er ist eine echte saisonale Spezialität.

Fleisch aus der Region

Geschmorte Kalbshaxe **34.80**
Safranrisotto
Wintergemüse

Saftiges Schweinskotelette vom Zurzibieter Freilandschwein **33.80**
An Rosmarin- Honigjus
Haselnuss-Spätzli
Wintergemüse

Kalbsleberli mit Lauch und Speck **34.80**
an Balsamicojus
Rösti
Wintergemüse

Klassischer Dessert

Crème brûlée mit hausgemachtem Waldbeer-Sauerrahmglace **11.50**

Kugel hausgemachte Waldbeer-Sauerrahmglace **3.50**