

Abendkarte

Vorspeisen

Bouillon mit Ei oder Sherry	CHF	8.50
„Toni's“ Gulaschsuppe	CHF	7.00
Wintersalat Knackiger Saison Salat reich garniert mit Früchten	CHF	13.50
Huussalat Grüner Salat mit Speck, Reibkäse und Brotcroutons	CHF	14.50

Hauptgänge

Hausgemachtes Schweins Cordon-Bleu mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	29.50
Pferde-Entrecôte mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	38.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter mit Gemüse garnitur und Croquette	CHF	39.50
Rahmschnitzel mit Teigwaren und Früchte garnitur	CHF	25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	29.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	29.00

Hausspezialitäten

Es saftigs Stück Fleisch ufem heisse Stei

Schweinsfilet	150 gr.	CHF	27.50
Schweinsfilet	250 gr.	CHF	31.50
Rindsfilet	200 gr.	CHF	38.50
Rindsfilet	300 gr.	CHF	40.50
Lammrücken		CHF	36.00
Pouletbrust		CHF	29.00

mit Gemüse garnitur und Twister Frites,
Knoblauchsauce und Kräuterbutter serviert

Vegetarische Gerichte

Rösti mit Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei	CHF	22.50
Gemüseteller reich garniert	CHF	23.50
Gärtnerspätzli (Eierspätzli, Spinatspätzli, Champignon, Mais, Broccoli, Karotten, Zwiebeln)	CHF	20.50
Beef Tartar mild, pikant oder scharf nach Ihrem Geschmack gewürzt, garniert Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter	CHF	25.50
Marbachegg Fondue mit Bio – Bergkartoffel	CHF	25.50

Wir wünschen ,ä Guetä'!
Vielen Dank für Ihren Besuch.



Fleischdeklaration

Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz, Argentinien

Kalbfleisch

Schweiz

Pferdefleisch

Schweiz, Argentinien

Geflügel

Schweiz

Lammfleisch

Schweiz, Neuseeland, Australien

Eier

Schweizer Freiland Eier aus Escholzmatt-Marbach

Fisch (Pangasius)

Vietnam

Wurst und Käse

Schweiz, Einheimische Produkte

Allergene Stoffe

Für Infos zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sie geben Ihnen, nach Rücksprache mit der Küche, gerne Auskunft über mögliche Allergene.

