

Geniessermenüs KW 09 (23.02. – 01.03.2026)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe oder Menüsalat, ofenfrisches Brot & ein kleines Menüdessert (Mo-Sa).
Menü „Deluxe“ mit Suppe und Menüsalat + 4.90

Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

"Älplermagronen" Teigwaren mit Kartoffeln, Käse, Rahm und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Apfelmus



16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" an Paprikasauce mit Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken und Sauerrahm, im Ebly-Ring angerichtet



19.50 / 21.50

Dienstag

"Spaghetti Bolognese" Teigwaren mit gemischtem Hackfleisch an Tomatensauce, mit Parmesan und Cherrytomaten garniert



19.50 / 21.50

Mittwoch

Tranchen vom Kalbs-Adrio an Pfeffersauce mit Polenta und Marktgemüse



19.50 / 21.50

Donnerstag

"Riz Casimir" Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring angerichtet, mit Früchten garniert



19.50 / 21.50

Freitag

St. Petersfischfilets (NZL) "Pariser Art" im Eimantel auf Rahmwürsting, mit Salzkartoffeln serviert

21.50

Schnitzel-Samstag

Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone, knusprigen Pommes frites und Marktgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)



(auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 20.50 / 23.50

Sonntagsbraten

Tranchen vom Kalbsbraten an Portweinsauce mit Tessiner Risotto und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)



(auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 26.50 / 30.50

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Pilzschnitte - Champignonsauce auf Toast, mit gemischtem Salat



17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln, auf buntem Salatteller



17.50 / 19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte



6.70

Kaiserschmarrn

Mehlspeise mit Zwetschgenkompott



11.00 / 15.50

Apfelstrudel

mit Vanillesauce



10.90

Saison Getränke

Gingerbread Latte - Lebkuchen Kaffee

Milchkaffee mit Lebkuchensirup, Rahm und Lebkuchensplitter

6.60

Glüh-Gin «Lucerne»

Warmer Gin mit Apfelsaft, Wintergewürzen und Orange

9.50

Saisonwein Rot

Passionato Barrique, Assemblage, AOC, Nauer, Aargau

8.50

Frühstück

„Basic“ Frühstück

Brötchen nach Wahl, Butter, hausgemachter Konfitüre, Schoko-Aufstrich und Önziger Honig



weitere Infos siehe Speisekarte

7.60 / 15.90

Zum Basic Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere Frühstücks-Tapas. Kreieren Sie Ihr Frühstück/Brunch:

Weekendspecial (SA&SO): Crêpes (Freilandeier, Wiedlisbach)

mit Knaus Schokoaufstrich *  13.70

Mini Birchermüesli  7.70

Nature Joghurt mit Erdbeeren & Müesli  8.70

CH Freiland Spiegelei / Rührei / gekochtes Ei *  3.70

Gebratener Speck * 8.70

Reckenkienerkäse & Passwanger Mutschli *  8.70

Schinken & Fleischkäse „Stübi Metzger“ * 8.70

Ofenfrischer Schinkengipfel  5.00

Räucherlachs von Dyhrberg Balsthal * 11.70

Orangensaft Michel (2dl) 5.60

Schaumwein "Obrecht Brut Rosé Graubünden", 1dl 8.50

* Tapas der Küche ab 09.00 bis 11.30 (Weekend bis 13.45)

Saisonprodukte

Winter 2025/2026

Fondue & Fonduebrot

Orangentorte

Schoggi-Birnen Holländer

Poulet-Erdnuss Canapé

