



«Kein Genuss ist vorübergehend, denn der  
Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.»

# Maria's Esszimmer

———— im Seetal

Gut bürgerlich | etwas anders  
frisch | aus der Gegend

## Speisekarte

# Hausgemachte Suppen

## Kürbis-Birnensuppe

Geröstete Kürbiskerne | caramelisierte Birnenstückli 12.5

## Most-Kabissuppe

Rohschinken | Blätterteig | Rahm 12.5

## Tagessuppe

9

# Salate & Vorspeisen

## Marias Salat-Schüssel

Grüner Blattsalat | Körner | Kräuter aus dem Garten 9.5

Gemischter Salat «Chrüsi-Müsi» | hausgemachte Croutons 11

## Dallenwiler-Geisskäsli

Randencarpaccio | caramelisierte Birnenstückli 19.5

Baumnüsse | Vinaigrette

## Nüsslisalat

Freilandeil aus Seengen 12

Speck | Brotcroûtons | Freilandeil 14.5

## Tatar nach Art des Hauses

mit feinem Toast vom Bäcker

Vorspeise 21.5

Hauptgang 31.5

## Hausgemachte Süsskartoffelchips

Randen-Crème fraîche Dip pro Pers 9.5

## Dreierlei

Lassen Sie sich überraschen 18.5

Suppen und Vorspeisen als Hauptgang servieren wir mit einem Aufpreis von CHF 4

# Wilder Herbst

<b>Wildsau-Salsiccia</b> Cremige Gorgonzola-Polenta   Herbstpilze   Rosenkohlblätter	<b>34</b>
<b>Herbststeller (Vegi)</b> Hausgemachte Spätzli   Rotkraut   Rosenkohl   Marroni   Apfel Birne   Preiselbeeren	<b>32</b>
<b>Rehschnitzel</b> frische Herbstpilze	<b>47</b>
<b>Rehgeschnetzelttes</b> Cognacsauce	<b>44</b>
<b>Herbstliches Randenrisotto (Vegi)</b> Kürbis   Pilze   Parmesan-Chips   Crème fraîche	<b>29.5</b>

Als Beilagen zum Wild werden serviert:  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel,  
Birne und Preiselbeeren

# Nostalgie frisch aufgetischt

<b>Hacktäschli since 2017</b> Lauchgemüse   Risotto	<b>31</b>
<b>Kutteln</b> Tomatensauce   Salzkartoffeln	<b>22.5</b>
<b>Schweinskopfbäggli geschmort</b> Polenta   Pilze   Schmorgemüse   Röst-Zwiebel	<b>36</b>

# Immer wieder gerne

## **Cordon-bleu (klassisch oder feurig)**

Pommes frites | Gemüsebouquet

vom Kalb

44

vom Schwein

35

## **Kalbsleber**

Hausgemachte Röschi | Salbei

38

## **Vegi-Burger im Baumnuss Brötli (Vegi)**

Kichererbsen | Trauben-Chutney | Urchrüterkäse

Randen-Crème fraîche | Röst-Zwiebeln

dazu Pommes frites oder Blattsalat

32

## **Maria's Wild-Burger im Baumnuss Brötli**

Urchrüterkäse | Trauben-Chutney | Röst-Zwiebeln

Randen-Crème fraîche

dazu Pommes frites oder Blattsalat

32

Zusätzliche Gemüsebeilage

6

Gemüse oder Röschi anstelle von Pommes frites

5

# Für die kleinen Gäste

## **Zwei Hacktätschli**

Risotto

15

## **Schweinsschnitzel paniert**

mit Pommes frites

15

## **Hausgemachte Chäs-Spätzli**

Apfelmus

15

# Für den süssen Hunger

## Hausgemachte Dessert

<b>À la Minute gebackenes Schoggichüechli</b> Vanilleglace   Rahm (bitte ein bisschen Wartezeit einrechnen)	14.5
<b>Rotwein-Zwetschgen</b> Zwetschgen   Zimtglace   Rahm	14.5
<b>Apfelhüechli hausgemacht (3Stück)</b> Vanillesauce   Rahm	14.5
<b>Caramelköppli</b> mit Mandelkrokant	10.5
<b>Für den kleinen Gluscht</b> Süsses, cremiges Macchiato	9.5
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles   Meringues   Vanilleglace   Rahm Kleine Portion	12.5 10.5
<b>Portion Vermicelles</b> Meringues   Rahm Kleine Portion	10.5 9

## Süsswein

Eiswein Exquisit QmP 2019	5 cl	6.5
Recioto della Valpolicella Classico, Domíni Veneti DOC 2017	10 cl	7.5

### Herkunft unserer Produkte

Fisch:	Fischerei Birrwil, Hallwilersee
Fleisch:	Seetal Metzg in Seon, Poulet, Kalb, Rind, Schwein CH Wild CH aus der Region
Gemüse:	Eichhof Egliswil, Familie Siegrist Seengen & Gemüse Baur, Niederlenz
Käse:	Chäs-Paradies, Seengen
Eier:	Familie Siegrist, Seengen
Brot:	Baumann Backspezialitäten, Reinach

Falls Sie eine Intoleranz oder eine Allergie haben, lassen Sie es uns bitte wissen.  
Preise in CHF inkl. MwSt.