

## Speisekarte

### AUS DEM SUPPENTOPF

Knoblauchcrèmesuppe mit Thymian	Fr. 7.50
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 7.50
Fleischbouillon mit Rindermark oder Sherry	Fr. 7.50
Grosis Kräutercrèmesuppe	Fr. 7.50
Tagessuppe , täglich frisch zubereitet	Fr. 6.00

### SALATE

Grüner Blattsalat	Fr. 7.50
Grüner Salat nach Bauernart	Fr. 9.00
<i>Bunter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speckcroutons</i>	
Grüner Salat Mimosa	Fr. 8.50
Bunter gemischter Salat	Fr. 9.00
Mit frischen Gemüse und Blattsalaten	
Kleiner gemischter oder grüner Salat	Fr. 6.00

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

<b>Fuhrmannsalat</b>	Fr. 14.50
Herzhafter Cervelatssalat mit Käse, Salzgurken, Zwiebeln und Tomaten	
<b>Hausteller</b>	Fr. 21.00
Mit Hobelfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Salami, Schinken, Urner Hauswurst und Käse	
<b>Wurst oder Wurstkäsesalat garniert</b>	Fr. 19.50
Herzhafter Wurstsalat, auf Wunsch mit Käse, mit bunten Gemischten und grünen Salaten garniert	
<b>Zvieriplatte ( Kalte Platte erhältlich ab 2 Personen)</b>	Fr. 23.50 p. P
Mit getrocknetem Fleisch, Käse, Speck, Trockenwurst, Salami und Schinken, reich garniert	
<b>Salatteller mit Ei</b>	Fr. 16.50
Bunter Salatteller mit Blattsalaten und gemischten Salaten mit Ei garniert	

## VOM SCHWEIN

### **Schweinssteak nach Landsgemeindeart**

mit Pilzen und Käse gratiniert, Mit Pommes-frites und einer bunten Gemüse garnitur serviert Fr. 30.50

### **Schweinssteak „Alonso“**

An einer sämigen Kräuterrahmsauce, serviert mit Countrykartoffeln und gartemfrischen Gemüse Fr. 29.50

### **Schweinssteak „Madagaskar“**

An einer pikanten grünen Pfeffersauce, serviert mit Pommes-frites Und einer bunten Gemüse garnitur Fr. 30.00

### **Schweinsschnitzel paniert nach Wienerart**

Serviert mit Pommes-frites und Gemüse Fr. 25.00

### **Schweinsrahmschnitzel nach Hausart**

An einer sämigen Pilzrahmsauce, serviert mit feinen Nüdeli Fr.24.00

## **UNSERE CORDONBLEUS**

### **Wissenswertes rund ums Cordonbleu**

**Schnitzel Cordon bleu** [[kɔrdɔˈblø](#)] („Blaues Band“) oder kurz **Cordon bleu** ist ein mit [Käse](#) und [Schinken](#) gefülltes, [paniertes Schnitzel](#) vom [Kalb](#) oder Schwein. Vermutlich stammt das Rezept aus der [Schweiz](#).

Der Käse schmilzt durch das Braten und verleiht dem Cordon bleu den typischen Geschmack. Auf gleiche Weise lassen sich auch Schweineschnitzel oder Geflügelbrust zubereiten. Zur Herkunft des Namens gibt es zahlreiche Legenden, doch keine gesicherten Informationen. Der Zusatz „à la cordon bleu“ kommt in älteren französischen Kochbüchern vor und bedeutet so viel wie „nach Art der guten Köchin“.

### **Feinschmecker Cordonbleu**

Mit Schinken, Raclettekäse (vom Sämi) und Kräuterbutter gefüllt Fr. 26.50

### **Cordonbleu „Sepp“**

Gefüllt mit Schinken und einem würzigen Gorgonzolakäse Fr. 27.00

### **Gommer Cordonbleu**

Mit Rohschinken, Raclettekäse, Zwiebelringen und schwarzem Pfeffer Fr. 27.00

### **Cordonbleu „Dracula“**

Mit einer Füllung aus Schinken, Knoblauch-Kräuter-Frischkäse mit Chili verfeinert Fr. 27.50

### **Cordonbleu „Kreuz“**

Mit Schinken und Raclette gefüllt Fr. 26.00

Als Riesencordonbleu (Fleischgewicht ca. 270 g) plus Fr. 7.00

Erhältlich auch mit Kalbfleisch plus Fr. 7.00

Mit einer bunten Gemüse garnitur, oder als Fitnessgemüseteller plus Fr. 3.00

Alle Cordonbleus werden mit Pommes-frites serviert

\*\*\*\*\*

## VOM HUHN

### **Pouletbrüstchen (CH) Gemüserahmsauce**

Serviert mit Trockenreis, und eine farbenfrohe Gemüse garnitur Fr. 24.50

### **Gebratenes Pouletbrüstchen „Thai Style“**

An einer pikanten Gemüse-Kokossauce (Zucchetti, Peperoni, Karotten, Zwiebeln)  
Serviert mit Trockenreis Fr. 24.00

## E FEINI RÖSCHTI

### **Walliserrösti**

**Fr. 19.50**

Knusprig gebraten, mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken  
Mit Essiggurken und Silberzwiebeln garniert, Darauf ein Spiegelei

### **Bernerrösti**

**Fr. 19.00**

Sanft gebraten, mit viel Gefühl gewendet, verfeinert mit Zwiebel und Speckwürfel,  
Vollendet mit einem Spiegelei (Stiereoug)

### **Aelplerrösti**

**Fr. 22.50**

Serviert im Plättli, mit Käse und Tomaten überbacken und  
mit Pilzrahmsauce serviert, mit Specktranchen garniert

## VOM RIND

### **Entrecote „Madagaskar“**

Gebraten nach Ihren Wünschen, an einer rassigen grünen Pfeffersauce  
Serviert mit Pommes-frites und einer bunten Gemüse garnitur Fr. 35.50

### **Pferdefilet „Cross-Style“**

So gebraten, wie sie es mögen, mit Café de Paris – Sauce  
Dazu servieren wir ihnen Pommes-frites und buntes Gemüse Fr. 34.50

## VOM KALB

### **Kalbsgeschnetzeltes nach Züricherart**

**Fr. 33.50**

An einer Pilzrahmsauce, mit Weisswein und Rahm verfeinert,  
Serviert mit einer knusprigen Rösti oder Nüdeli (nach ihrer Wahl)

### **Kalbsleberli mit Rösti**

**Fr. 32.50**

Zarte Kalbsleber mit Zwiebeln und einer Bratensauce verfeinert  
Serviert mit einer knusprigen Rösti

### **Kalbsschnitzel „Beatus“**

**Fr. 33.50**

Mit Kräuterbutter überbacken, serviert mit Kartoffelkroketten  
und einer bunten Gemüse garnitur

## AUS DEM SEE

### **Zanderfilet gedämpft nach Hausart**

Fr. 31.50

An einer Kräuter-Zwiebel-Buttersauce, serviert mit Trockenreis und einer kleinen Gemüse garnitur

### **Zanderfilet gebraten nach griechischer Art**

Fr. 29.50

An einer Tomaten-Kapern-Peperonisauce  
Serviert mit Trockenreis

## DIE FITNESSECKE

Schweins schnitzel (natur oder paniert)

Fr. 24.00

Schweins cordonbleu (Gefüllt mit Schinken und Raclettekäse)

Fr. 26.00

Schweins steak vom Nierstück (ca. 180 g)

Fr. 27.00

Kalbsschnitzel von der Unterspälte (

Fr. 33.50

Rindsentrecote (ca. 180 g)

Fr. 33.50

Pouletbrüstli (140-150 g)

Fr. 24.50

Pferdefilet (ca. 180 g)

Fr. 34.50

Mit bunten Salaten und zartschmelzendem Kräuterbutter garniert

Sauce (Italienne oder Französische Salatsauce) auf Wunsch

Falls Sie den Fitnesssteller anstelle von Salat nur mit Gemüse wünschen,

Kein Problem,

Aufpreis plus Fr. 3.00

## Fleischdeklaration

Entrecôte	Uruguay
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Zanderfilet	Russland
Schweinefleisch	Schweiz
Pferd	Kanada

## Unsere Lieferanten

Gemüse	Mundo AG Rothenburg Simmen Gemüse Altdorf
--------	--

Fleisch	Mérat, Luzern, Bern Ulrich Metzgerei, Altdorf
---------	--

Brot	Hauger Bäckerei Altdorf
------	-------------------------

Wein/Getränke	E. Filoni, Flüelen Aschwanden-Persi, Altdorf Heineken, Luzern Gattlen Weine, Seedorf Poesie Weine Beckenried
---------------	--

## Unsere saisonalen Spezialitätenwochen

Januar - Februar	Mexikanische Spezialitäten
März-April	Lamm und Spargeln
Mai-Juni	Griechische Wochen
September-Oktober	Wildgerichte
November-.Dezember	Cordonbleuwochen

## Unsere Räumlichkeiten

\*\*\*\*\*

### RESTAURANT

*Im Restaurant bieten wir ihnen Gerichte aus der Spezialitätenkarte, wie auch aus der Hauptspeisekarte an. Am Mittag servieren wir drei verschiedene Tagesmenüs, erhältlich als ganze und halbe Portionen*

*Planen Sie eine Sitzung oder möchten Sie sich treffen zu einem gemütlichen Jass. In der Gaststube sind sie am richtigen Ort..*

### KEGELBAHN

*Verweilen Sie in der Kegelbahn. Geniessen Sie einen geselligen Abend unter Kollegen. Feiern Sie mit Ihren Arbeitskollegen einen Firma-Kegelabend. Verbinden Sie das Weihnachtsessen mit einem Kegelplausch.*

*Die doppelspurige Bahn bietet Platz für ca. 35. Personen. Sie wird in der Wintermonaten rege von den Kegelclubs benutzt. Wir bitten Sie deshalb, Anlässe, die die Kegelbahn betreffen, frühzeitig bei uns zu reservieren.*

**Info:** *Im April findet jeweils das Firmen, Vereins und Gruppenkegeln statt. Jederman ist herzlich willkommen*

### TRACHTENSTÜBLI

*Im Trachtenstübli bieten wir Ihnen einen Raum für Sitzungen, kleinere Familienfeste, Taufen, und Geschäftsessen. Wir servieren Ihnen im Trachtenstübli auf Ihren Wunsch auch à la carte-Gerichte.*

*Das Trachtenstübli bietet Ihnen Platz für maximum 16 Personen.. Bei Absprache mit Ihnen kann mittels anderer Sitzordnung und je nach Anlass die Anzahl Sitzplätze variieren*

### VORSTADTSÄÄLI

*Im Vorstadtsäali bieten wir Ihnen im à la carte Bereich die ganze Palette an. Selbstverständlich erhalten Sie auch das ganze Angebot aus unseren Menüvorschlägen.*

*Das Säali eignet sich hervorragend für Familien- und Geburtstagsfeiern, wie auch für General- versammlungen und Sitzungen. Suchen Sie den idealen Raum für die Taufe oder Firmung. Bei uns sind Sie genau richtig.*

*Gerne beraten wir Sie, damit Ihr Anlass für Sie und für uns zum Erfolg wird.*

\*\*\*\*\*

### UNSER MOTTO.

**Wir fühlen uns unseren Gästen in jeder Form verpflichtet, immer die gleiche Leistung zu erbringen.**

**Ihr Gastgeber team: Hildegard und Beat Infanger und alle unsere Mitarbeiter vor und hinter der Kulisse**