



Das Küchenteam unter der Leitung von Nussbaum Werner und Sous-Chef Haller Sven bereitet frische und saisonale Produkte zu kulinarischen Gaumenfreuden.

In Zusammenarbeit mit dem IP- Betrieb Müller Peter, Ufhusen (Ehemann von Müller Irene, Chefin) verarbeitet der Chef Nussbaum Werner vom Hof produziertes Fleisch vom Rind, Schwein, Lamm und Kaninchen in der hauseigenen Metzgerei zu hausgemachten Spezialitäten die jeweils unsere Saison und Speisekarte bereichern.

Das Service –Team serviert ihnen gerne unsere Huus- Aperò's, ein gutes Glas Wein oder Appenzeller- Bier.

Unser Motto:

Essen ist ein Bedürfnis. Geniessen eine Kunst.

Als Geschenk – Idee

haben wir immer unsere Geschenkgutscheine bereit.

Schön Sie bei uns zu haben.

Hausgemachte Spezialitäten ...

Aus « Chefs – Metzger »

Rinds – Tatar vom Weiderind	Vorspeise 80gr.	17.50
mit Toast und Butter	Hauptgang 180gr.	32.50

« Bauern » Bratwurst an Zwiebelsauce		13.-
	mit Rösti	19.-

« Die Weisse » Bratwurst an Senfsauce		13.-
	mit Nudeln	19.-

Kügelipastetli an Pilzrahmsauce		23.50
Pommes-Frites, Gemüse		

Bären - Burger « Total » vom Weiderind		27.50
Hausgemachter Rindfleischburger, Tomate, Zwiebeln, Rohschinken, Schweizer Halbhartkäse, Salat, Essiggurken, Barbecue- Sauce serviert mit Pommes-Frites oder Salat		

Fleischkäse gebraten mit Spiegelei		12.50
	mit Pommes-Frites	18.50

Beginnerli ...

Bouillon mit hausgemachten Eierflädli	6.50
Grüner Blattsalat Kopfsalat und weitere Salate nach Saison	7.50
Gemischter Salat 4 gemischte Salate und Blattsalate	9.-
wahlweise Hausdressing (French) oder Dressing Italienne	

Vegetarisch ...

Gemüse Teller	22.50
Gemüse mit Croquetten	23.50
Salatteller mit Ei	18.50

Fisch ... aus dem Süßwasser

Zanderfilet gebraten an Mandelbutter Salzkartoffeln, Gemüse	27.50
---	--------------

Beliebte Klassiker ...

Rinds- Entrecôtes mit hausgemachter Kräuterbutter		37.50
Pommes-Frites, Gemüse		
Holziker Cordonbleu		35.50
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse ca. 400 gr. Zubereitungszeit ca. ½ Std.		
Pommes-Frites, Gemüse		
Schweins Cordonbleu		28.50
Schweinscordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse		
Pommes-Frites, Gemüse		
Pouletbrüstli an Tai- Currysauce		27.50
Reis, Gemüse		
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter		27.50
Pommes- Frites, Gemüse		
Schnitzel paniert	mit Schweinefleisch	24.50
Pommes-Frites, Gemüse	mit Kalbfleisch	32.50
Rahmschnitzel	mit Schweinefleisch	26.50
Nudeln, Gemüse	mit Kalbfleisch	32.50
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	mit Schweinefleisch	27.50
Rösti	mit Kalbfleisch	32.50

Fitnesssteller & Walkingteller

Wahlweise mit Salat oder Gemüse...

Kalbsschnitzel paniert 32.50
Schweinsschnitzel paniert 24.50

Kalbsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter 32.50
Schweinsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter 24.50

Schweins Cordonbleu 28.50
Schweins Cordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse

Holziker Cordonbleu 35.50
Schweins Cordonbleu gefüllt mit Vorderschinken, Emmentalerkäse
ca. 400 gr. Zubereitungszeit ca. ½ Std.

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter 27.50

Pouletbrüstli mit hausgemachter Kräuterbutter 27.50

Rinds- Entrecôtes mit hausgemachter Kräuterbutter 37.50

Snacks und kalte Gerichte.....

Pouletflügeli	Portion à 8 Stück	24.-
	Stück	3.-
	6 Stück mit Pommes-Frites	24.-
Pouletknusperli hausgemacht	Portion à 8 Stück	24.-
	Stück	3.-
	6 Stück mit Pommes-Frites	24.-
Hawaii Toast		17.-
Toastbrot, Vorderschinken, Ananas und Raclettekäse		
Äplersalat		18.50
Blattsalat mit Speck, Champignon und Halbhartkäse		
Servelatsalat einfach		14.-
Servelatsalat garniert mit gemischten Salaten		19.50
Siedfleischsalat einfach		16.-
Siedfleischsalat garniert mit gemischten Salaten		21.50
Bären- Teller		20.50
Fleischkäse, hausgemachter Rohess-Speck, Schinken, Salami und Käse		
Servelat mit Brot (Waldfest)		6.-