Gnuss Adler

Themenwoche Kalb und Balchen

Zum Einstieg

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen
und französischer Haussauce 13.80

Forellenfilet aus dem Muotapark
auf Buchenholz veredelt in unserem Räucherofen
mit kleinem Salatstrauss und Meerrettich 23.80

Ragout von Kalbsmilken
mit Kernser Bio Pilzen unter Blätterteigstern 23.80

Rieslingsüppchen ab den Leutschen
begleitet mit Forellenfilet aus dem Muotapark
auf Buchenholz veredelt in unserem Räucherofen 19.50

Winter Gericht

Duo vom Kalb mit Haxenragout und Filetmedaillon
Wintergemüse Maisgaletten 59.00

Balchen aus dem Vierwaldstättersee

nach Fangglück des Fischers

Gedämpftes Balchenfilet
an einer Rieslingsauce
Wintergemüse und Reis 41.50

Hauptgerichte

Kalbscordon-Bleu
mit zartschmelzendem Alpkäse und Schinken 44.00

Ein Wiener Schnitzel vom Kalb 31.50

Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb 38.00

Diese Gerichte werden mit Gemüse
und Innerschwiizer Frites serviert

Herrlich vegetarisch

Würzige Alpkäseravioli mit Salbeibutter
und Gemüsegarten 37.00

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal.
Die Gebrüder Heinzer beziehen die Tiere direkt von den Bauern der Umgebung.
Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer