

## VORSPEISEN

<b>Weissweinsuppe</b> mit Mönchsbart, roten Zwiebeln und Speckmarmelade	<b>11.5</b>
<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>8.0</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.5</b>
<b>Nüsslersalat mit Ei</b>	<b>12.0</b>
<b>Nüsslersalat mit Speck</b> mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons	<b>15.0</b>

## EINTRACHT KLASSIKER

<b>Rahmschnitzel</b> Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli	<b>26.0</b>
<b>Entrecôte</b> Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter buntem Saisongemüse und Pommes frites	<b>44.5</b>
<b>Cordon bleu Entracht</b> Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	<b>35.0</b>
<b>Ämme Ring</b> Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Kartoffelstampf	<b>26.5</b>
<b>Fitnesssteller</b> Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl	
mit Rindfleisch	<b>39.0</b>
mit Kalbfleisch	<b>39.0</b>
mit Schweinefleisch	<b>27.0</b>
mit Fischknusperli (Alaska Seelachs Nordwestpazifik)	<b>27.0</b>

## FLEISCHLOS

<b>Grillspargel</b> Grillierte grüne Spargeln auf Bärlauchrisotto mit Ajvar - Mayonnaise	<b>28.5</b>
<b>Samosas (Vegan)</b> Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Frühlingsgemüse und Chilisauce	<b>27.0</b>
<b>Udonnudeln (Vegan)</b> Hausgemachte japanische Nudeln mit Frühlingsgemüse an Erdnuss - Kokossauce	<b>27.5</b>

## FLEISCHGERICHTE

<b>Rips Ahornsirup und milder Chili</b> Wunderbar saftige Schweins – Rippchen an hausgemachter Ahorn – Chili – Marinade mit buntem Frühlingsgemüse und frittierten Kartoffeln	<b>32.5</b>
<b>Irishes Lammrücken Katsu</b> Lammierstück in knusprigem Kräutermantel mit Katsusauce, grünen Spargeln, gebratenen Rispentomaten und frittierten Kartoffeln	<b>43.5</b>
<b>Schweinefilets</b> Schweinefilets Médailles an Morchelrahmsauce mit grünen Spargeln, gebratenen Rispentomaten und Trüffel - Sbrinz - Pommes frites	<b>41.5</b>
<b>Rubiger Lachsforelle</b> Gebratenes Saiblingsfilet an Weisswein - Bärlauchsauce mit grünen Spargeln, gebratenen Rispentomaten und Kartoffelstampf	<b>42.0</b>
<b>Ravioli Burrata Nocce</b> Hausgemachte Ravioli mit Ragout Bolognese - Füllung an Bärlauchbutter mit Burrata, grünen Spargeln und gerösteten Nüssen	<b>31.5</b>

### Entrecôte double

auf der Platte serviert

Zartes doppeltes Entrecôte  
mit buntem Saisongemüse,  
Morchelrahmsauce, Kräuterbutter  
und Pommes frites

**Ab 2 Personen**  
**Preis pro Person**  
**Fr. 52.0**