

Vorspeisen

Bayrischer Brezen- Salat mit Zwiebeln, Peterli, Gurken
und dünn aufgeschnittener Landrauchschinken Fr.13.-

Hausgemachte Bauern- Terrine mit Sulze
kleiner Gartensalat und Quittengonfi Fr.16.-

Obatzda (Käse- Aufstrich) Original Fränkisches Rezept
mit Zwiebeln, Radieschen, Rettich und Brezen Fr.12.-

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotroutons Fr.12.50

Grüner Salat mit frischen Gartensalaten Fr. 9.-

Gemischter Salat Kabis, Gurken, Karotten, Mais und Tomaten Fr. 9.50

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:
Französisch oder Senf- Honig- Vinaigrette

Hausgemachte Suppen

Seeländer Kartoffelsuppe mit Majoran
Speck und Brotwürfel Fr.10.50

Bayrische Fleischbrühe mit Schnittlauch
Pfannkuchen- Streifen und feinem Gemüse Fr.9.50

Seeländer Gerichte

Suure Mockä vom Rind mit Rotweinessig- Jus
Kartoffelstock und frisches Marktgemüse Fr.29.-

Geschnetzelte Schweineleber mit Kräuter und Rotweinjus
serviert mit knusprig gebratener Rösti Fr.25.-

Hausgemachte Schweinsbratwurst vom Grill
mit Zwiebelsauce und knusprig gebratene Rösti Fr.23.-

Pastetli nach «Grossmutter's Art» mit Safran- Rahmsauce
Kalbfleisch, Brätchügeli und Champignons
dazu Trockenreis und Karotten mit Erbsli Fr.27.-

Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN- SPIESS mit Rind und Schweinefilet Fr.34.-
an Café de Paris- Sauce mit Pfeffer
Twisterkartoffeln

HIGHLANDER- SPIESS mit Lammrückenfilet- und Rindfleisch Fr.36.-
an Whisky- Rahmsauce
mit Twisterkartoffeln

HENDL- SPIESS mit Pouletbrust und Landrauchschinken Fr.32.-
Weissbier- Kümmelsauce
Bayrischkraut und Kartoffelstock

BAYRISCHER- SCHASCHLICK- SPIESS Fr.36.-
Schweinefilet und Speck mit Paprika- Zwiebel- Knoblauchsauce
Bratkartoffeln

LYSSER- SPIESS mit Lammrückenfilet und Speck Fr.38.-
Pfeffer- Gorgonzola Rahmsauce
Knusprige Butterrösti

Seeländer- Bayrisches Menü

Frittierte Weisswurst mit Süßem Senf
auf lauwarmer Krautsalat

Siedfleischcarpaccio mit Gemüsevinaigrette
und Gartensalat

Fränkische Reiberdatschi mit geräuchertem Lachs
Meerrettichschaum

Schweinefilet am Stück gebraten mit Rotweinjus
Speck und Brot Croutons
Marktgemüse und Nudeln an Butter

Nidlechueche

Menu komplett	Fr. 75 .-
Weisswurst Vorspeise	Fr. 13 .-
Siedfleisch Carpaccio	Fr. 11 .-
Reibertatschi	Fr. 16.-
Menü-Hauptgang	Fr. 36.-
Menü-Dessert	Fr. 9.50

Preise inkl.7.7% MwSt.

Vegetarische Gerichte

Hausgemachter Vegi-Burger aus Quinoa, Karotten und Zucchetti, mit gebratenen Champignons, Salat und BBQ- Mayo, serviert mit Pommes Frites	Fr.26.-
mit Appenzeller gratiniert und Spiegelei	Fr.5.-
Frische Butterrösti mit Appenzeller gratiniert	Fr.26.-
Saisonales Gemüse und Spiegelei	
Seeländer Gemüseteller mit Saison- Gemüse	Fr.28.-
serviert mit Pastetli, Champignons- Rahmsauce	
Beilage nach Wahl	

Fischgerichte

Fisch- Frikadellen (Zander, Lachs und Räucherfisch)	Fr.29.-
Meerrettichschaum	
frischer Bayrischer Kartoffel- Gurkensalat	
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter	Fr.35.-
Bratkartoffeln und Spinat	

Bayrische Schmankerl

Bayrisches Schweins- Cordonbleu Fr.32.-
Gefüllt mit Obatzda und Landrauchschinken, Preiselbeerconfi
Marktgemüse und Bratkartoffeln

Rindfleisch Roulade «Omas Art» mit Meerrettich- Jus Fr.31.-
Essiggurken, Zwiebeln, Paprika, Speck und Senf
Bayrischkraut (Weisskabis) und Bratkartoffeln

Marinierter Schweinehalsbraten Fr.28.-
mit Knoblauch- Senfmarinade
Weissbier- Kümmelsauce, Blaukabis und Kartoffelstock

Bier- Hähnchenschenkel Fr.31.-
im Weissbier gekochtes Poulet anschliessend kurz grilliert,
mit Weissbier- Kümmelsauce
Blaukabis und Bratkartoffeln