

Kalte Vorspeisen

Duett von Hausgebeiztem Graved Laks und schottischem Rauchlachs	Fr. 18.80
Senf – Honig – Dillsauce, Sahnemeerrettich Toast und Butter	
Duett von Oberländer Rindsfilet	Fr. 22.50
Carpaccio und Tartar Parmesanspänen und Salatgarnitur, Toast und Butter Mit Whisky	
Zuschlag	Fr. 2.—

Salate

Frühlingssalat *	Fr. 13.50
begleitet von Radieschen, Erbsensprossen-Julienne, Karottenröllchen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Mais und Gurkenscheiben	
Grüner Blattsalat *	Fr. 9.50
Nüsslisalat und Rucola garniert mit Kürbis- Sonnenblumenkernen und sonnengetrockneten Tomaten	
Gemischter Salat *	Fr. 12.50

***Hausgemachte Dressings:**

Französischer Hausdressing (V), Italienisch (V) oder Kartoffel-Walnuss-Dressing
(V) = Vegetarisch

Suppen

Gerstensuppe	
Vegan ohne Trocken Fleisch mit Veganer Sahne	Fr. 11.50
oder Traditionell mit Trockenfleisch und Sahne verfeinert	Fr. 12.50
Grüne Erbsen-Minz-Cremesuppe	Fr. 11.50
Tagessuppe	Fr. 9.80
** Suppe als Hauptgang, grosse Tasse	Zuschlag Fr. 3.—

Fisch Spezialitäten

Eglifilets in Noisette-Mandelbutter-gebraten Teller **Fr. 37.80**
auf grünem Spargel mit Safransauce
Serviert mit Bratkartoffeln

Zander-Knusperli Teller **Fr. 39.80**
mit Sauce Tartar und grünen Spargeln
Serviert mit Pommes frites

Gebratene Felchenfilets Teller **Fr. 37.80**
auf einem Bett aus Kräuterrisotto, Tomatenschaum,
gebratenen Steinpilzen und Parmesan-Espuma

FISCHERPANNE „Seiler au Lac“ Portion **Fr. 45.50**
bunte Gemüsepfanne mit Bratkartöffeln
und gebratenen Egli-, Felchen- Zanderfilet
und Riesengarnelen
Hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone

Vegetarische Gerichte

Quinoa-Burger (V) leicht pikant **Fr. 25.50**
mit Mais-Relish
serviert mit Pommes frites

Kräuter-Risotto (V) **Fr. 23.50**
mit grünem Spargel und Parmesanspänen

Spaghetti «La Gare» (V) **Fr. 24.50**
an einer fein pikanten Tomatensauce mit Champignons,
Peperoni, Peperoncini und Zucchetti

(V) = Vegetarisch

Fleisch Spezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Hausart“ Teller **Fr. 39.80**
Kombination von Kalbfleischstreifen,
Champignons, Steinpilzen, Eierschwämmchen,
Tomatenwürfelchen und feiner Rahmsauce
Hausgemachter Kartoffelrösti

Poulet streifen im Töpfchen **Fr. 35.50**
an Curry Sauce mit Frühlingsgemüse
Serviert mit Jasminreis

Rindsfilet 200g **Fr. 54.50**
Lady's Cut 150g **Fr. 48.50**
Café de Paris Sauce
begleitet von Frühlingsgemüse und Pommes Frites

Schweinsschnitzel Wiener Art **Fr. 36.50**
mit Preiselbeeren und Frühlingsgemüse
Serviert mit Pommes frites

Fitnesssteller bunter Salatteller reich garniert
und serviert mit hausgemachter Kräuterbutter.

- mit Rindsfilet 200g **Fr. 44.50**
- mit Rindsfilet 150g **Fr. 38.50**

mit Pommes Frites Zuschlag **Fr. 6.—**

Frühlings – Menu

Grüne Erbsen-Minz-Cremesuppe

Schweinsschnitzel Wiener Art
mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz
Pommes Frites

Aprikosen Crème Brulée

mit Vorspeise oder Dessert

Fr. 48.50

mit Vorspeise und Dessert

Fr. 54.50

*

Hausgemachte Desserts

Citrus Panna Cotta

Fr. 8.50

Aprikosen Crème Brulée

Fr. 9.50

kleiner Käseteller mit Feigen Chutney (120G.)

Fr. 13.50

oder verlangen sie unsere Glace-Karte...

Cold Appetizers

Duet of home-marinated gravled lacks and Scottish smoked salmon	Fr. 18.80
Mustard-honey-dill sauce, creamy horseradish Toast and butter	
Duet of "Oberland" tenderloin of beef	Fr. 22.50
Carpaccio and Tartar Parmesan shavings and salad garnishing, Toast and Butter with Whisky	additional Fr. 2.—

Salads

Spring Salad *	Fr. 13.50
served with radishes, julienned pea shoots, Carrot sticks, scallions, cherry tomatoes, corn and cucumber slices	
Green Salad *	Fr. 9.50
Lamb's lettuce and arugula garnished with Pumpkin seeds, sunflower seeds, and sun-dried tomatoes	
Mixed Salad *	Fr. 12.50

*** Homemade dressings:**
French House Dressing (V), Italian (V), or Potato-Walnut Dressing
(V) = Vegetarian

Home made Soups

Barley Soup	
Vegan without dried meat, with vegan cream	Fr. 11.50
or the traditional version, enhanced with dried meat and cream	Fr. 12.50
Cream of Green Pea and Mint Soup	Fr. 11.50
Soup of the Day	Fr. 9.80
** Soup as the main course, large cup	additional Fr. 3.—

Fish from our Lakes

Fillets of perch

sautéed in noisette almond butter Plate **Fr. 37.80**
served on green asparagus with saffron sauce
Served with Spring potatoes

Deep fried stripes of pike perch

with tartar sauce and green asparagus Plate **Fr. 39.80**
Served with French fries

Butter fried fillets of féra

served on a bed of herb risotto with tomato foam, Plate **Fr. 37.80**
Sautéed porcini mushrooms and Parmesan espuma

Fish Casserole „Seiler au Lac“

Potato and vegetable pan Portion **Fr. 45.50**
with butter fried fillets of perch, féra,
pike-perch and king prawns
Herb butter and lemon

Vegetarian Dishes

Quinoa Burger (V) – Slightly Spicy **Fr. 25.50**
with corn relish
Served with French fries

Herb Risotto (V) **Fr. 23.50**
with green asparagus and Parmesan shavings

Spaghetti «La Gare» (V) **Fr. 24.50**
served with a delicately spicy tomato sauce with mushrooms,
bell peppers, chili peppers, and zucchini

(V) = Vegetarian

Specialties with Meat

Sliced veal "Maison" Plate **Fr. 39.80**
an interesting combination of veal,
mushrooms, boletuses, chanterelles,
tomato dices and cream sauce
Homemade hash brown potatoes

Chicken stripes in a pot **Fr. 35.50**
Curry sauce with spring vegetables
Served with jasmine rice

Tenderloin of beef 200g **Fr. 54.50**
Lady's Cut 150g **Fr. 48.50**
Café de Paris Sauce
served with spring vegetables and French fries

Escalope of pork „Viennese-Style“ **Fr. 36.50**
with cranberries and spring vegetables
Served with French fries

Fitness Plate: A colourful salad plate generously garnished
and served with homemade herb butter.

- with tenderloin of beef 200g **Fr. 44.50**
- with tenderloin of beef 150g **Fr. 38.50**

with French fries additional **Fr. 6.—**

Spring – Menu

Cream of Green Pea and Mint Soup

Pork Schnitzel „Viennese-Style “
with lingonberries and a lemon wedge
French fries

Apricot Crème Brûlée

with an appetizer or dessert

Fr. 45.50

including appetizer and dessert

Fr. 54.50

*

Homemade Desserts

Citrus Panna Cotta

Fr. 8.50

Apricot Crème Brûlée

Fr. 9.50

Small cheese platter with fig chutney (120 g)

Fr. 13.50

or ask for our Ice cream menu...