

Vorspeisen



Haussalat mit Feigensenfdressing

Blattsalate, Cherry Tomate, Peperoni, Karotte, Salatgurke, Sonnenblumenkerne, Cashew Nüsse, blaue Trauben /11.50

Bunter Blattsalat

Wahlweise mit French-, Balsamico- oder Feigensenfdressing/8.50

Crazy Mixsalat mit Avocado

Blattsalate, Karotte, Fenchel, Peperoni, Schalotte, Vollkornbrotwürfel, Cherry Tomate, Traube, Salatgurke, Nüsse, Kerne und Senfdressing/10.50

Salat Caprese

Frische Tomaten, Basilikum und Büffel-Mozzarella, verfeinert mit griechischem Olivenöl, Aceto Balsamico, Fleur de Sel und weissem Pfeffer/14.50 CHF
Freiämter Mozzarella von der Käserei Berglinde in Buttwil



Pulposalat mit Orangen und Fenchel

Tintenfisch I, Pfefferminze, Thai Chili, Rotweindressing/14.50

Rindstatar mit Cognac

mild / mittel / scharf / extra scharf

CH Fleisch mit Schalotten, Essiggurken, Kapern, Toastbrot, Butter/16.50

Eierschwämmschnitte

Eierschwämme mit Zwiebeln und Knoblauch an Rahmsauce auf Toastbrot/14.50

Mostcreme Suppe

Unsere beliebte Mostcreme machen wir mit Möhl Most/9.50

Tagessuppe

Täglich bereiten unsere Köche eine frische Suppe zu, fragen Sie nach/8.50

Huwyler`s Bestseller



Schweins Cordonbleu Huwyler-Original

Nierstück CH, Gewürzschinken, Greyerzer, Raclettekäse/32.50

Panierte Schweinsschnitzel

Nierstück CH, Ruchbrot Paniermehl/24.50

Schweinsrahmschnitzel

Nierstück CH, Rahmsauce, Cognac/24.50

Kalbsleber geschnetzelt im Butter gebraten

Leber CH, Schalotte, Knoblauch, Fleischgewürz, Schnittlauch/32.50

Entrecôte Café de Paris

200g Rindfleisch CH, hausgemachte Café de Paris Butter/38.50

Rindsburger mit Sesam Bun

200g reines Rindfleisch CH, Salatgarniture, Hauscocktailsauce/24.50

Rindstatar mit Cognac als Hauptgang

CH Fleisch mit Schalotten, Essiggurken, Kapern, Toastbrot, Butter/28.50

Riesengrillen provenzalisch

Crevette VT, mit Cherrytomate, Cipollotti, Knoblauch, Kräuter, Olivenöl/26.50

Zanderknusperli mit Tartarsauce

Zander DE, mit hausgemachter Tartar Sauce/24.50

Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites	Tagliatelle	Rösti	Salz Kartoffeln	Risotto
Gemüse	Crazymixsalat	Haussalat	Kroketten	Reis

Gerne dürfen Sie sich zu jedem Gericht ohne Beilage eine Portion aussuchen.
Jede zusätzliche Beilagenportion berechnen wir mit / 4.00

Red Thaicurry mit Basmatireis

Rotes Thaicurry, Kokosnussmilch, Limesblätter, Gemüse vegetarisch/20.50

Wahlweise mit...

Poulet CH 24.50 / Riesengrille VT 26.50 / Rindsfleisch CH 28.50

Haussalat mit Feigensenfdressing als Hauptgang

Blattsalate, Cherrytomate, Peperoni, Karotte, Salatgurke,
Sonnenblumenkerne, Cashew Nüsse, blaue Trauben /18.50

Wahlweise mit...

Poulet CH 22.50 / Riesengrille VT 24.50 / Mozzarella Sticks 22.50.

Regionale-Saisonale Spezialitäten & Persönliche Kreationen

Ur-Dinkelpasta mit Gemüsestreifen

An leichter Rahmsauce mit Kräutern und Gewürzen verfeinert/22.50
Die Pasta wird von der Familie Huber auf dem Hof in Bettwil
(Original Bettwiler «huusgmacht`s») produziert



Kaninchen Ragout an kräftiger Rotweinsauce

Dazu Kartoffelselleriestock mit Gartenbohnenstücken/29.50
Das Fleisch stammt aus dem Freiamt von Adrian Riedmatten
Kartoffel und Bohnen von Regionalen Produzenten



Back Hähnchen mit Hauscocktailsauce

Panierte Poulet Oberschenkel mit Pommes Frites/29.50
Das Fleisch kommt von Kneuss, AG der mit regionalen Bauern arbeitet.



Renato`s

Taglierini mit Eierschwämmen

An leichter Rahmsauce mit Zwiebeln, Knoblauch
und Kräutern verfeinert/23.00



Lindsay`s

Gebratenes Goldbrassenfilet mit Pilzen

Dazu überbackene Griessschnitten, die Pilze werden gedünstet
über dem Fisch angerichtet/28.00



Chef`s

Rindsfiletmedaillon auf Steinpilzragout

Dazu Rosmarin Jus, gebratene Gnocchi und feine Gartenbohnen/48.00

