

Spargel Gerichte

Hauptgänge

	CHF
Weisse Spargel mit Sauce Hollandaise	32.-
Pizokel mit grüner Spargeln Speckstreifen Sbrinz	28.-
Vegi-Pizokel mit grüner Spargeln Sbrinz	26.-
Urdinkelpasta mit grüner Spargeln Cherry Tomaten Kräuter	26.-

Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise dazu...

Schweinshohrückensteak mit grüner Spargelragoutsauce	42.-
Schweins Cordon Bleu Huwyler-Original	43.-
Panierte Schweinsschnitzel	35.-
Schweins Rahmschnitzel	36.-
Kalbsleber geschnetzelt in Butter gebraten	43.-
Entrecôte CH mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Butter	51.-
Hamburger mit Sesam Classic Bun	35.-
Riesenkrevetten Provenzale	43.-
Zanderknusperli mit Tartarsauce	35.-
Wasserbüffelvoressen vom Villiger Brunnenhof in Sins	41.-
Kaninchenragout Toskana Freiämterfleisch geschmort	43.-
Pouletgeschnetzeltes mit Pommery-Senfrahmsauce	35.-
Chicken Wings Huwyler Art mit süsscharfer Glasur	36.50
Lammracks gebraten mit Portweinsauce	46.-
Kutteln überbacken mit Tomatensauce und Kümmel	33.-
Vegi – Burger mit Quinoa Chili leicht pikant	33.-

Extrabeilage zu den Spargelgerichten pro Beilagenportion 6.-

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Kroketten | Bärlauchspätzli

	CHF
Haussalat mit Feigensenfdressing Tomaten, Peperoni, Karotten, Salatgurken, blaue Trauben, Kerne und Nüsse	12.50
Bunter Blattsalat Dressings: French Italien Feigensenf	09.50
Frühlingssalat mit grünen Spargel und Sbrinz Eisbergsalat Radieschen Brotroutons Cesar Dressing	14.50

Vorspeisen

Rindstatar mild mittel scharf extra scharf Rind CH, mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Toastbrot, Butter, Cognac	18.50
Frühlingssalat mit Poulet & Speck Streifen Grüne Spargel Sbrinz Eisbergsalat Radieschen Brotrouton Cesar Dressing	18.-
Frühlingssalat mit sautierten Champignon Grüne Spargel Sbrinz Eisbergsalat Radieschen Brotrouton Cesar Dressing	16.-

Suppen

Tagessuppe Täglich bereiten unser Köche eine frische Suppe zu, fragen Sie nach	09.50
Spargelcremesuppe Nach Möglichkeit immer mit Regionalen Spargeln	09.50
Bärlauchcremesuppe	09.50

Spezialitäten

regionale & persönliche Kreationen

		CHF
	Schweinshohrückensteak mit Kräuterbutter Das Schweizer Fleisch wird gebraten und auf den Punkt gegart	35.-
	Wasserbüffelvoessen vom Villiger Brunnenhof in Sins Die Familie züchtet Bio-Wasserbüffel und vermarktet das Tier auf eine eindrucksvolle Weise	34.-
	Kaninchenragout Toskana Freiämterfleisch geschmort Tomatensauce mit Kräutern, Oliven, Cipolotti, Knoblauch und wenig grünen Pfeffer	36.-
	Pizokel mit Speckstreifen dazu grüne Spargel Cipolotti Rahm Die Bündner Spezialität wird mit Eiern, Mehl und Milch aus dem Aargau gemacht	28.-
	Pouletgeschnetzeltes mit Pommery-Senfrahmsauce Das Schweizer Fleisch wird gebraten und mit Jungzwiebeln in der Sauce zubereitet	28.-
	Chicken Wings Huwyler Art mit süsscharfer Glasur Die CH Wings werden geschmort und dann mit der Glasur im Ofen fertig zubereitet	29.50
	Lammracks gebraten mit Portweinsauce Dazu Beilage nach Wahl Das Fleisch kommt von Australien	39.-
	Kutteln überbacken mit Tomatensauce und Kümmel Dazu Beilage nach Wahl, Herkunft Schweiz	26.-
Vegetarisch		
	Pizokel vegetarisch dazu grüne Spargel Cipolotti Rahm Knoblauch Die Bündner Spezialität wird mit Eiern, Mehl und Milch aus dem Aargau gemacht	26.-
	Urdinkel-Pasta mit grünen Spargeln von der Familie Huber in Bettwil Die Pasta servieren wir mit frischen Kräutern, grünen Spargeln und wenig Chili	26.-
	Vegi – Burger mit Quinoa Chili leicht pikant Das Sesambun wird mit unserer Hauscocktailsauce und Salatgarnitur verfeinert	26.-

Beilagen: Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Kroketten | Bärlauchspätzli
Gemüsebouquet | Haussalat | Blattsalat

Huwyler`s Bestseller

Diese Gerichte bleiben das ganze Jahr auf der Karte

	CHF
Schweins Cordon Bleu 300g Huwyler-Original Nierstück CH Hinterschinken Greyerzer Raclettekäse	36.-
Panierte Schweinsschnitzel Nierstück CH Ruchbrot Paniermehl	28.-
Schweins Rahmschnitzel Nierstück CH Rahmsauce Cognac	29.-
Kalbsleber geschnetzelt in Butter gebraten Leber CH Rote Zwiebeln Knoblauch Fleischgewürz	36.-
Entrecôte CH mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Butter 220g Rindfleisch hausgemachte Café de Paris Butter	44.-
Hamburger mit Sesam Classic Bun 200g reines Rindfleisch CH mit Hauscocktailsauce Burger Garnitur	28.-
Rindstatar mild mittel scharf extra scharf Rind CH mit roten Zwiebeln Essiggurken Kapern Toastbrot Butter Cognac	29.50
Riesenkrevetten Provenzale Crevette VT Tomate Cipolotti Kräuter Olivenöl	36.-
Zanderknusperli mit Tartarsauce Zander DE Tartar Sauce hausgemacht	28.-

Beilagen: Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Kroketten | Bärlauchspätzli
Gemüsebouquet | Haussalat | Blattsalat

Red Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis Wahlweise mit... Poulet CH 28.- Riesenkrevetten VT 29.50	24.-
Haussalat mit Feigensenfdressing als Hauptgang Wahlweise mit... Poulet CH 25.- Riesenkrevetten VT 27.- Mozzarella Sticks 25.-	21.-
Gemüseteller verschiedene Gemüse assortiert Wahlweise mit... Poulet CH 28.- Riesenkrevetten VT 29.50 Mozzarella Sticks 28.-	24.-