

Winterliches Menu

Gebratene Jakobsmuscheln
mit kleinem Orangensalat an Piniendressing

* * *

Randen Cappuccino
mit Krevette

* * *

Challans Entenbrust an Cassissauce
Schupfnudeln
Kleines Gemüse

oder

Zander Saltimbocca
auf einem Trüffel Risotto

* * *

Schokoladenmousse mit Tonkabohne
und warmem Schokoladenkuchen

oder

Aromatische Käse mit Birnbrot
und Früchte-Chutney

Menu Komplet
CHF 85.00 pro Person

Menu ohne Vorspeise
CHF 68.00 pro Person

Gerne servieren wir Ihnen das Menu ab zwei Personen.

Suppen

Rindskraftbrühe mit Gemüse oder Ei vom Wassberg Blätterteig Flûte	12.00
Aromatische Kürbis-Orangenschaumsuppe und Speckpflaume	12.50
Feine Randensuppe mit Milchschaum und Jakobsmuschel	15.00

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit gerösteten Kürbiskernen mit französischem oder italienischem Dressing	11.00
Nüsslisalat mit Randen und Apfel geröstete Haselnüsse, Himbeer-Dressing	16.00
Feine Pralinés vom Dallenwiler Ziegenkäsli mit schwarzen Nüssen und Früchte-Chutney	18.50
Marinierter Schottischer Bio Lachs mit Ingwer Orangensauerrahm	19.50

Fleischgerichte

	½ Portion	
Filetsteak vom Rind an kräftiger Rotweinsauce dazu Kräuter Kartoffeln und Marktgemüse	54.00	
Panierte Filetmedaillons vom Züri Oberländer Säuli Frittierte Kartoffeln und buntem Gemüse	39.50	
In Merlot geschmorte Kalbskopf-Bäggli mit Kartoffelmousseline und gemischtem Bohnengemüse	43.50	
Mit Olivenöl gebratene Kalbs-Saltimbocca Carnaroli Risotto mit Safran, sautierte Artischocken	45.00	
Gebratene Challans Entenbrust an Cassissauce Schupfnudeln, kleines Gemüseragout	39.50	
Kalbsgeschnetzeltes vom Züri Oberländer Kalb mit knuspriger Rösti	34.00	42.00
Aromatisches Thai Curry von der Mägenwiler Pouletbrust mit Früchten, Chutney Basmatireis	28.00	35.00
Rinds-Tartar mit kleinem Salatbouquet, Brioche-Toast und Butter	22.00	32.00

Fischgerichte

Gebratene Wolfsbarschfilets mit Nusskruste Ricotta-Ravioli und kleines Gemüseragout mit Rosapfeffer	42.00
In Olivenöl gebratener Wildfang Zander mit Speck auf Riesling Rahmkraut mit "la Ratte" Kartoffeln	45.00
Kuruma Krevetten und Jakobsmuscheln in Olivenöl gebraten mit Orangen-Risotto und kleinem Gemüse	48.00

Vegetarische Gerichte

Aromatisches Thai-Gemüsecurry mittel oder scharf mit Basmatireis, Früchte und Chutney	21.00	26.50
Feine Nuss-Ricotta Ravioli von Patrizia Fontana Waldpilzragout, Parmesan und Kräuter Pistou		32.00
Dallenwiler Ziegenkäsli mit Honig im Brickteig gebraten Gemüseragout auf Kartoffelmousseline		28.00
Kräuter-Risotto mit buntem Gemüseallerlei Sautierten Waldpilzen und Pecorino		28.50

Desserts

Unsere feine gebrannte Rosmarincreme mit Rahm	½ Portion	9.50
Hausgemachtes Karamellköpflli mit Java Vanille mit Früchten und Rahm garniert		10.00
Kleiner Eiskaffee mit Kaffeelikör und mit kleinem Schokoladenkuchen dazu		15.00
Millefeuille von der Caraibe Schokolade mit Schokoladenroulade und feiner Mangosauce		15.00
Gebratene Banane mit Gewürz-Orangenragout mit Schokoladenglacé und Pistazien (ca. 10 Min Zubereitungszeit)		14.50
Feine Meringue vom Ballenberg	6.50	9.50
mit Glacé		+ 3.50
Verschiedene aromatische Käse Zwetschgenterrine, Nuss und Birnbrot		15.00
Feiner Konfekt zum Kaffee	pro 100 gr.	11.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 7.6 % Mehrwertsteuer.

Unsere Lieferanten

Die **Weber's** Metzgen Rind, Kalb und Schwein aus unserer Region von bester Qualität.

Das Hühnchen kommt von **Kneuss** aus Mägenwil.

Bianchi fischt für uns aus dem Meer und See.
Das Lamm kommt aus Australien und die Ente aus Frankreich.

Das Gemüse und die Früchten besorgen uns die **Keller's** aus Rorbas.

Das feine Brot bäckt Kobi **Barmettler** aus Stans für uns.

Rahm, Milch, Butter, Käse liefert uns **Burra**.

Die Eier bringt unser Nachbar **Bosshard**.

Unsere MitarbeiterInnen

Küche

es kochen mit Roland Andreina:

Thomas Tittel

Burga Körner

Thomas Böhme

Marcella Suhajda

Andreas Huonder

Curdin Fässler

Hasanovic und Nezira Muhizin

Küchenchef

als rechte Hand vom Küchenchef

Entremetier

Entremetier / Saucier

Auszubildende 2. Lehrjahr

Auszubildender 1. Lehrjahr

Auszubildender 1. Lehrjahr

halten die Küche sauber

Service

im Restaurant betreut Sie:

Tafil Dacic

Denny Soosaipillai

Thayalan Thambaiyah

Silvia Edler

Ramona Brand

Mervat Mahmoud

Restaurationsfachmann

Restaurationsfachmann

Restaurationsfachmann

Restaurationsfachfrau

Auszubildende im 3. Lehrjahr

Auszubildende im 2. Lehrjahr