

Entrées



Suppen

Bouillon mit Ei	Fr.	6.00
Consommé mit Sherry	Fr.	6.00
Saibling-Crèmesuppe mit Saiblingwürfeli	Fr.	8.50
Tomaten-Crèmesuppe	Fr.	6.50

Salate

Bunter Blattsalat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr.	9.50
Salat Hallwyl mit Geflügelleber und Speck	Fr.	17.50
Nüsseler Salat mit sautierten Pilzen	Fr.	17.50

Weitere kulinarische Köstlichkeiten

Rauch-Lachs mit Toast und Butter serviert	Fr.	19.50
Saibling-Tatar mit Toast und Butter serviert	Fr.	18.50
Rinds-Tatar pikant gewürzt mit Toast und Butter	Fr.	24.50
Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	Fr.	14.50
Riesen-Crevetten, gebraten mit frischen Kräutern 3 Stk. auf knackigem Blattsalat	Fr.	22.50
Nüdeli pikant Aglio Olio	Fr.	12.50
Marktfrisches Gemüse als Beilage	Fr.	5.50
Gemüse Teller	Fr.	20.50



Fische und Krustentiere

Seenger Forelle

- ganze Forelle Müllerin Art Fr. 36.50

Forellenfilets

- pochiert, mit einer Brestenberger Weissweinsauce Fr. 37.50
- nach Grenobler Art, mit Zitrone und Kapern Fr. 37.50
- nach provenzalischer Art, mit Kräutern und Tomate Fr. 37.50

Balchen (Felchen)-filets

- gebacken, mit hausgemachter Tatarsauce Fr. 36.00
- nach Hallwyler Art, mit Früchten und Mandeln Fr. 37.50

Saiblingfilets

- gebraten, an einer Zitronenbutter Sauce Fr. 38.00

Eglifilets

- gebacken, mit hausgemachter Tatarsauce Fr. 37.50
- nach provenzalischer Art, mit Kräutern und Tomate Fr. 38.50
- nach Hallwyler Art, mit Früchten und Mandeln Fr. 38.50

Zanderfilets

- Filet gebraten, mit Zitronen und Kapern Fr. 37.50
- gedämpft, an Brestenberger Weissweinsauce Fr. 37.50

Riesen-Crevetten

- nach Indischer Art, Currysauce mit Früchten 5 Stk. Fr. 42.00
- nach provenzalischer Art, mit Kräutern 5 Stk. Fr. 42.00

Beilagen: Trockenreis oder Petersilienkartoffeln inbegriffen
 marktfrisches Gemüse Fr. 5.50

Herkunft unserer Fische

Forelle	Seenger Quellwasser
Balchen	Hallwilersee und Sempachersee
Saibling	Zucht Hochdorf Lieferant: Laib Fischhandlung Island
Egli	aus schweizer Seen oder aus den Gewässern der Masuren, Stadelmann und Bianchi Fischhandlung
Lachs	Irländische Zucht, Lieferant Bianchi Fischhandlung
Riesencrevetten	Black Tiger, Meerwasser, Vietnam, Lieferanten: Dhyrberg, Bianchi

Fleischgerichte



Rindsentrecôte vom Grill, serviert mit einer
Sauce Café de Paris und Pommes frites Fr. 39.50

Rindsfilet vom Grill an Pfeffer-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzli Fr. 46.00

Rindsfilet-Stroganoff
mit hausgemachten Spätzli Fr. 42.50

Geschnetzeltes vom Kalb an Currysauce
mit Früchten und Trockenreis Fr. 37.50

Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites Fr. 37.50

Kalbs-Geschnetzeltes nach Zürcher Art in sahniger
Sauce mit frischen Champignons und feiner Butterrösti Fr. 38.50

Poulet-Brust grilliert mit einem marktfrischen Gemüsebouquet Fr. 26.50

Poulet-Brust paniert mit Pommes frites serviert Fr. 24.50

Schweine-Medaillons vom Grill mit sautierten Pilzen
an einer Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Knöpfli Fr. 36.00

Schweine-Steak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites Fr. 26.50

Marktfrisches Gemüse als Beilage Fr. 5.50

Klassische Gaumenfreuden ab 2 Gästen

Entrecôte double, serviert mit einer Sauce Café de Paris,
Pommes frites und marktfrischem Gemüsebouquet Fr. 45.00

Chateaubriand mit einer Sauce Béarnaise serviert sowie
marktfrischem Gemüsebouquet und Kartoffel-Kroketten Fr. 52.00

Fondue Chinoise mit Fleisch von Rind, Kalb, Schwein und
Poulet mit diversen hausgemachten Saucen.
Beilage nach Wahl. Fr. 45.50
Fondue nur auf Vorbestellung pro Pers.