

# Entrées



## Suppen

Bouillon mit Ei	Fr. 6.50
Consommé mit Sherry	Fr. 7.00
Saibling-Crèmesuppe mit Saiblingwürfeli	Fr. 9.50
Tomaten-Crèmesuppe	Fr. 7.50
Tagessuppe	Fr. 4.50

## Salate

Bunter Blattsalat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Tomaten Salat mit Zwiebeln	Fr. 9.50
Knackiger Nüsslisalat mit Knoblauch-Croutons	Fr. 10.50
Salat Hallwyl mit Geflügelleber und Speck	Fr. 17.50
Nüsslisalat mit feinen 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
Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	Fr. 14.50
Riesen-Crevetten, gebraten mit frischen Kräutern auf knackigem Blattsalat	Fr. 22.50
Nudeln mit frischem Basilikum und Rauchlachs Streifen	Fr. 18.50
Rinds Tatar mit Toast und Butter	Fr. 24.50
Marktfisches Gemüse als Beilage	Fr. 5.50
Gemüse Teller	Fr. 20.50



## *Fisch und Krustentiere*

### **Seenger Forelle**

- ganze Forelle Müllerin Art Fr. 37.50

### **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. 39.00

### **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**

- Filets gebraten, mit Zitronen und Kapern Fr. 38.50

- gedämpft, an Brestenberger Weissweinsauce Fr. 39.50  
 Brokkoli Brokkoliröschen

### **Riesen-Crevetten**

- nach Indischer Art, Currysauce mit Früchten Fr. 42.50

- nach provenzalischer Art, mit Kräutern Fr. 42.50

Beilagen: Trockenreis oder Petersilienkartoffeln inbegriffen  
 marktfrisches Gemüse Fr. 5.50

### **Herkunft unserer Fische**

Forelle	Seenger Quellwasser
Balchen	Hallwilersee und Sempachersee
Saibling	Hochdorf Zucht, Lieferant: Laib Fischhandlung
Egli	aus Schweizer Seen oder aus den Gewässern der Masuren, Lieferant: Stadelmann-, Bianchi Fischhandlung
Zander	inländische Zucht und Masurischen Seen.
Riesencrevetten	Black Tiger, Meerwasser, Vietnam, Lieferanten: Dhyrberg, Bianchi

# Fleischgerichte



## vom Rind

- Entrecôte vom Grill, serviert mit einer Sauce Café de Paris und Pommes frites Fr. 39.50
- Filet vom Grill an Pfeffer-Rahmsauce Brokkoli-Röschen und Butternudeln Fr. 46.00
- Filet-Stroganoff mit Knöpfli Fr. 42.50

## vom Kalb

- Geschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und Trockenreis Fr. 38.50
- Geschnetzeltes nach Zürcher Art -in Champignon-Rahmsauce und Butterrösti Fr. 38.50
- Cordon bleu mit Pommes frites Fr. 37.50

## Pouletbrust

- grilliert mit einem marktfrischen Gemüsebouquet Fr. 27.50
- paniert mit Pommes frites Fr. 25.50

## vom Schwein

- Medaillons vom Grill mit sautierten Pilzen an einer Kräuterrahmsauce mit Spätzli Fr. 37.50
- Steak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites Fr. 26.50

Marktfrisches Gemüse als Beilage Fr. 5.50

## Klassische Gaumenfreuden ab 2 Gästen

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

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, marktfrischem Gemüsebouquet und Kartoffel-Kroketten Fr. 52.00

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

*Fisch Fondue Hallwyl Seeteufel, Saibling, St.Jaques, Thunfisch, Riesen Crevette* Fr. 52.00

**Fondue nur auf Vorbestellung** pro Person

Liebe Gäste, sagen Sie uns wenn Sie an Allergien leiden