

Entrée



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
Salat Hallwyl mit Geflügelleber und Speck	Fr. 17.50
Blattsalat 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	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
Marktfresches Gemüse als Beilage	Fr. 5.50
Gemüse Teller	Fr. 20.50



Fisch und Krustentiere

Seenger Forelle

- ganze Forelle Müllerin Art Fr. 38.50

Forellenfilets

- pochiert, mit einer Brestenberger Weissweinsauce Fr. 38.50
- nach Grenobler Art, mit Zitrone und Kapern Fr. 38.50
- nach provenzalischer Art, mit Kräutern und Tomate Fr. 38.50

Balchen (Felchen)-filets

- gebacken, mit hausgemachter Tatarsauce Fr. 36.00
- gedämpft, an Brestenberger Weissweinsauce Fr. 39.50
- gebraten 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. 39.50
- nach Hallwyler Art, mit Früchten und Mandeln Fr. 39.50

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 und Spielhofer Fisch AG
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 (Casimir) 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. 29.50
- paniert mit Pommes frites Fr. 27.50

vom Schwein

- Medaillons vom Grill mit sautierten Pilzen an einer Kräuterrahmsauce mit Spätzli Fr. 38.50
- Steak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites Fr. 27.50
- 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

Fondue nur auf Vorbestellung

pro Person

Liebe Gäste, sagen Sie uns wenn Sie an Allergien leiden