



## Kalte Vorspeisen




	klein	gross
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Kernen	8.00	10.00
<b>Gemischter Salat</b>	10.00	12.50
<b>Frühlingsalat</b> bunter Blattsalat mit grünen Spargeln, Radieschen an Limetten – Olivenöldressing garniert mit Quiche Loraine Stückli	13.00	16.00
<i>Salatsaucen nach Wahl: Französisch, Italienisch, Bärlauch, Essig und Öl</i>		
<b>Thunfisch – Tatar im Nebel vom Tierfehd</b> dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter	19.50	
<b>Rindstatar</b> dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter	21.50	33.00

## Warme Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	8.50
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Parmesanflocken und Rohschinken – Grissini	12.50
<b>Tagliatelle</b> mit Spargelragout, getrockneten Tomaten und gebeiztem Eigelb	13.00



# Vegetarisch / Vegan / Fisch

<b>Tomatisiertes Linsengemüse</b>  mit Bärlauch - Kräuterkartoffelstock	<b>27.00</b>
<b>Zigerhörnli</b>  mit Apfelmus und Röstzwiebeln	<b>25.00</b>
<b>Spinatstrudel</b>  mit Spargelrisotto an Safranschaum	<b>27.00</b>
<b>Lachstranche mit Kräutergemüsekruste</b> an Safranschaum, dazu servieren wir Ihnen grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln	<b>32.00</b>



# Der Küchenchef empfiehlt

<b>Entrecôte</b> an Pfeffersauce dazu servieren wir Ihnen Röstikroketten und Gemüse	<b>42.00</b>
<b>Kalbskinnbäckli</b> an Portweinjus dazu servieren wir Ihnen Frischei - Tagliatelle und Gemüse	<b>44.00</b>
<b>Poulet Involtini</b> gefüllt mit Spargel und getrockneten Tomaten an Morchelsauce dazu servieren wir Ihnen Bärlauchrisotto und Gemüse	<b>35.00</b>
<b>Grüne Spargeln</b> mit neuen Kartoffeln an Sauce Hollandaise	<b>27.00</b>
<b>Dazu eine Portion:</b>	
<b>Kochschinken</b> CH	<b>5.00</b>
<b>Rohschinken</b> CH	<b>7.00</b>
<b>Bündnerfleisch</b> CH	<b>8.00</b>
<b>Glarner Chämischinken</b> CH	<b>8.00</b>
<b>Wildschweinrohschinken</b> EU	<b>7.00</b>



## Klassiker

<b>Salatteller</b>		<b>18.50</b>
<b>Eisbergsalat Cäsar</b> mit gebratenen Pouletstreifen, Speck und gehobeltem Parmesan		<b>22.00</b>
<b>Wurst, Wurst – Käse oder Käsesalat</b>	einfach <b>16.00</b>	garniert <b>20.50</b>
<b>Thonsalat mit Zwiebeln</b>	<b>16.00</b>	<b>20.50</b>
<b>Schweine Cordon Bleu</b> gefüllt mit Glarner Alpkäse und Schinken dazu servieren wir Ihnen Pommes-Frites und Gemüse		<b>35.00</b>
<b>Panierte Schweineschnitzel</b> dazu servieren wir Ihnen Pommes-Frites und Gemüse		<b>29.00</b>
<b>Schweinesteak</b> dazu servieren wir Ihnen Pommes-Frites und Gemüse		<b>31.00</b>
<b>Kalbsleberli</b> dazu servieren wir Ihnen Rösti		<b>39.00</b>
<b>Fitnesssteller mit Pouletbrust</b>		<b>29.00</b>




# Deklaration

Poulet:	Schweiz
Rind:	Schweiz / Uruguay / Paraguay
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lachs:	Norwegen
Thunfisch:	Indischer Ozean / Westpazifischer Ozean
Eier:	Familie Schiesser, Glarnerland
Alpkäse:	Familie Tschudi, Glarnerland
Brot:	Schweiz
Toast:	Österreich
Glutenfreies Brot:	Polen

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

 = vegetarische Gerichte

 = vegane Gerichte