



Herbstspezialitäten

Rehkraftbrühe mit Eierschwämmli ravioli _____ 9.50

Wildpfeffer mit Speck und Croutons garniert
dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerbirne _____ 27.50

Hirschschnitzel Fridolin mit Birne und Zigerbutter gratiniert
Spätzli, Rosenkohl _____ 37.50

Rehschnitzel mit Rahmsauce
sautierten Eierschwämmli Spätzli, Rotkraut, Marroni _____ 36.00

Gamsmedaillons im Speckmantel mit Dörrzwetschgensauce,
Broccoli und Kartoffelkroketten _____ 38.00

Herbstlicher Vegiteller
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerbirne _____ 24.50

Ab 2 Personen:

Rehrücken an Wildrahmsauce mit gebratenen Eierschwämmli,
Pfeilwurz, Preiselbeerbirne, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni
Pro Person _____ 42.50



Salate und Vorspeisen

- Kleine Salat Bowle ____ 7.50
- Bunter Blattsalat ____ 8.50
- Blattsalat mit sautierten Champignons ____ 9.50
- Gemischter Salat ____ 9.50
- Nüsslisalat mit Speck und Ei ____ 10.50
- Hausgemachtes Trockenfleisch vom Elmer Rind mit Meerrettichrahm ____ 13.50

Suppen

- Kraftbrühe mit Flädli, Ei oder Sherry ____ 7.50
- Tomatensuppe mit Rahm ____ 8.50
- Sernftaler Gerstensuppe ____ 8.50



Hauptgerichte

- Rösti mit Käse überbacken, Speck und Spiegelei ____ 19.00
- Glarner Netzbraten an Rahmsauce mit Butternudeln und Gemüse ____ 24.50
- Geschnetzelte Leber mit Butterrösti ____ 26.50
- Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Butterrösti und Gemüsebeilage ____ 32.50

Fitnessteller

- Bunter Salatteller mit Melone und Hüttenkäse
oder mit Pommes Frites und Gemüse
- mit Cordon bleu ____ 35.00
- mit panierten Schweinsschnitzel ____ 25.50
- mit Pouletschnitzel paniert mit Corn Flakes ____ 29.50

Vegetarier

- Rösti mit Tomate und Käse überbacken ____ 18.00
- Zigerhörnli mit Zwiebelschweisse und Apfelmus ____ 18.00