

## **VORSPEISEN**

<b>Lauwarmer mediteraner Salat</b>	<b>13.50</b>
<b>mit Mozzarella und einem feinen Pouletsatayspiessli</b> <i>aus Peperoni, Zucchini, Cherrytomaten, Oliven, Rucola</i> <i>pikant gewürzt mit einem feinen Olivenöl und Balsamicovinaigrette</i>	
<b>knackiger Nüsslisalat *Försterinnen Art*</b>	<b>12.50</b>
<i>mit gebratenen Speckstreifen und frischen Pilzen</i>	
<b>Saisonsalat</b>	<b>8.00</b>
<i>verschiedene Blattsalate</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.00</b>
<b>Capresesalat</b>	<b>12.50</b>
<i>Tomatensalat, Mozzarella, Zwiebeln, Balsamicovinaigrette</i>	
<b>Lachstatar mit Toast und Butter</b>	<b>19.50</b>
<i>Frischlachs, geräucherter Lachs fein geschnitten,</i> <i>mit frischen Küchenkräutern, Zitrone und Crémé fraîche verfeinert</i> <i>angerichtet mit einem kleinen mediterranem Salatbukett</i>	
<b>Rindscarpaccio „Fiorentina“</b>	<b>19.50</b>
<i>fein geschnittenes rohes Rindsfilet mit Parmesanspähnen, Rucola, Tomatenwürfeli</i> <i>gewürzt mit Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl und weissem Balsamicoessig</i>	
<b><u>Wählen Sie Ihre Salatsauce:</u></b>	
<i>Französisches-Dressing</i>	
<i>Italienisches-Dressing</i>	
<i>Haus-Dressing (pikant)</i>	
<i>Balsamico-Vinaigrette</i>	
<b>Pilzpastetli</b>	<b>pro Stück 9.50</b>
<i>mit verschiedenen frischen Pilzen</i>	

## **SUPPEN**

<b>Tomatencremesuppe *Jardinier*</b>	<b>8.50</b>
<b>Leichtes Knoblauchsüppchen mit frischen Pilzen</b>	<b>8.50</b>

## **KÖSTLICHKEITEN**

<i>Wurstsalat einfach</i>	<b>13.50</b>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<b>16.50</b>
<i>Wurst-Käsesalat einfach</i>	<b>15.50</b>
<i>Wurst-Käsesalat garniert</i>	<b>18.50</b>
<i>Faustbrot (Vorder-Schinken, Salami, Fleischkäse)</i>	<b>7.00</b>
<i>Salatteller mit Ei</i>	<b>22.50</b>

## **SNACKS**

<b><i>Butterzöpfli mit Roastbeef</i></b>	<b>10.00</b>
<i>mit Tartarsauce, knackige Salatblätter, Tomatenscheiben und Zwiebelringen</i>	
<b><i>Pouletknusperli</i></b>	<b>13.50</b>
<i>mit drei verschiedenen Saucen</i>	
<b><i>- mit bunten Saisonsalaten garniert</i></b>	<b>19.50</b>
<b><i>Ciabatta mit einem saftigen Pouletbrustschnittel</i></b>	<b>12.50</b>
<i>Salatblätter, gebratene Speckscheiben, Tomatenscheiben, Chilimayonnaise</i>	
<b><i>- mit Pommes-frites</i></b>	<b>18.50</b>
<b><i>Häxeburger mit Chilisauc</i></b>	<b>12.50</b>
<i>Rassiges Rindshacksteak im Ciabattabrot</i>	
<i>mit knackigen Salatblätter, Tomatenscheiben und Bratzwiebeln</i>	
<b><i>Schnitzelbrot</i></b>	<b>10.00</b>
<i>Panierter Schweinsschnitzel, Salatblatt , Chilisauc und Tomatenscheiben</i>	

## **PASTA UND SPÄTZLI**

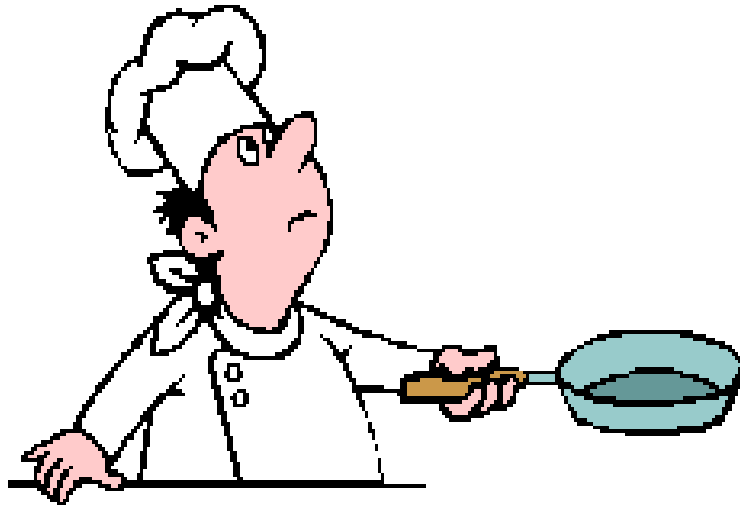
	<u>Kleinere Portion</u>	<u>Ganze Portion</u>
<b>Nüdelipfanne «Alfredo»</b> <i>Kalbsgeschnetzeltes, Paprikarahmsauce, Zucchini, frische Pilze, gebratene Speckscheiben</i>		<b>26.50</b>
<b>Asiatische Nüdelipfanne mit rotem Thai-Curry</b> <i>mit Pouletbruststreifen, Ananas, Cherrytomate, Zucchini</i>		<b>25.50</b>
<b>Waadtländer-Spätzli</b> <i>Pouletbruststreifen, Lauchgemüse, Speck- und Vorderschinkenstreifen, überbacken mit Käse</i>	<b>19.50</b>	<b>22.50</b>
<b>Spätzlipfanne „Gärtnerinnenart“</b> <i>Kräuterrahmsauce, Gemüsestreifen, überbacken mit Käse, Spiegelei</i>	<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
<b>Spätzlipfanne nach Grossmutter's Art</b> <i>Rindshackfleisch an einer rassigen Rotweinsauce, überbacken mit Käse</i>	<b>19.50</b>	<b>22.50</b>
<b>Aelpler-Spätzli</b> <i>Käserahmsauce, Speck-Vorderschinkenstreifen, gebratene Zwiebeln überbacken mit Käse</i>	<b>19.50</b>	<b>22.50</b>



# **RÖSTI DAS ESCH ' S GRÖSCHTI**

Hausgemachte Rösti mit frischen Kartoffeln von Familie Scherer-Troxler Inwil

<b>Holzfäller-Rösti</b>	<b>23.50</b>
<i>Gebratener Fleischkäse, Speck, Vorderschinken, gebratene Zwiebeln überbacken mit Käse, garniert mit einem Spiegelei</i>	
<b>Zürcherrösti</b>	<b>29.50</b>
<i>Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frischen Pilzen</i>	
<b>Sennen-Rösti</b>	<b>23.50</b>
<i>Gebratene Speckscheiben, überbacken mit Raclettekäse, zwei Spiegeleier</i>	
<b>Ratsherren-Rösti</b>	<b>29.50</b>
<i>Schweinsfiletmedaillon, Lauchgemüse, Tomatenscheiben, überbacken mit Käse</i>	
<b>Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Rösti</b>	<b>34.50</b>
<i>Rassige Paprikarahmsauce, frische Pilze, Peperonistreifen und Salzgurke</i>	
<b>Western-Rösti</b>	<b>26.50</b>
<i>Rassiges Rindshacksteak vom Grill, Bratzwiebeln, Spiegelei, gebratene Speckscheiben</i>	
<b>Fitness-Rösti</b>	<b>24.50</b>
<i>mit mediterranem Gemüse, überbacken mit Mozzarella</i>	
<b>Fischer-Rösti</b>	<b>28.50</b>
<i>Gebratene Eglifilets, Gemüse, überbacken mit Kräuterschaum</i>	



## **HAUSSPEZIALITÄTEN**

	<u>Kleinere Portion</u>	<u>Ganze Portion</u>
<i>Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli</i>	16.50	19.50
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-frites</i>	16.50	19.50
<i>Sportlerteller (Schweinsschnitzel paniert) mit bunten Saisonsalaten</i>	20.50	24.50
<i>Kalbsschnitzel „Waldmeister“ Calvadosrahmsauce mit frischen Pilzen Gemüsebukett und Butternüdeli</i>	29.50	34.50
<i>Kalbsschnitzel „Mediterrane Art“ Gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella, getrockneten Tomaten paniert mit geriebenem Brot und Parmesan, Rosmarin mediterranes Gemüse, Butternüdeli</i>	31.50	36.50
<i>Rindsfiletspitzen im Schnäggepfännli mit Café de Paris überbacken ein bunter Gemüsestrauß und Pommes-frites</i>		29.50
<i>Pouletbruststreifen *Farmerart* an einer feinen Morchelsauce Gemüsenüdeli</i>		26.50
<i>Pouletbruststreifen mit rotem Thai-Curry und Asiagemüse Reisring (sehr scharf)</i>		26.50



<b>Deux filet mignon „Schützenmatt“</b>	<b>39.50</b>
<i>Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbearnaisesauce, Schweinsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce Gemüse garniture und Kartoffelkroketten</i>	
<b>Pfeffersteak vom Swiss Gourmet Beef 200 gr</b>	<b>39.50</b>
<i>ein bunter Gemüsestrauss, Pommes-frites</i>	
<b>Swiss Gourmet Beef vom Grill 200 gr *Rustico*</b>	<b>39.50</b>
<i>Zartes Rindsentrecôte aus der Region überbacken mit einer feinen Kräuter/Käsekruste, Rohschinken-Chips, Cherrytomate Gemüse garniture und Pommes-frites</i>	
<b>Schweinscordon-bleu mit Pommes-frites</b>	<b>29.50</b>
<i>oder als Fitnesssteller mit einem bunten Gemüsestrauss</i>	<b>34.50</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce</b>	<b>36.50</b>
<i>ein bunter Gemüsestrauss und Butternüdeli</i>	
<b>Schweinsfiletmedaillon „Schützenmatt“</b>	<b>32.50</b>
<i>auf Blattspinat, Pilzstroganoff, überbacken mit Käse Kartoffelkroketten</i>	
<b>Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartarsauce</b>	<b>29.50</b>
<i>Garniert mit bunten Saisonsalaten</i>	
<b>Kleinere Portion</b>	<b>25.50</b>
<b>Eglifilets mit einer feinen Seetaler Weissweinsauce</b>	<b>35.50</b>
<i>Seetaler Johanniter auf Gemüsestroh und Trockenreis</i>	
<b>Gebratene Eglifilets und Riesencrevetten</b>	<b>36.50</b>
<i>auf mediterranem Gemüse Trockenreis</i>	

**Passende Weine finden Sie auf unserem Monatsangebot  
Flaschenweine im Offenausschank**

Rindfleisch : aus der Region/CH und Südamerika,

Schweinefleisch : CH, Kalbfleisch: CH

Pouletfleisch : CH und Ungarn, Eglifilets : CH und Estland

**alle Preise inkl. 8 % Mwst**