

Vorspeisen

Maronicrèmesuppe
5.5

Grüner Salat
mit Hausdressing
und Croûtons
12

**Bunt gemischter Salat
mit Rohkost vom Bio-
Gut Schenk Madiswil**
mit Hausdressing,
Keimlingen, Kernen
und Croûtons
14

Nüssler Salat
mit Hausdressing,
Ei und Croûtons
16
zusätzlich Speck
+2
zusätzlich Pilze
+2

Menü 1 / Fleisch

Kalbsschulterbraten
mit Calvados Sauce,
Spätzli und Bohnen
25

Menü 2 / vegetarisch

Penne
alla cinque Pi
23

Menü 3 / Fisch

**Gebratenes
Doraden Filet**
mit Bratkartoffeln,
eingelegten Tomaten,
Oliven und Kräuter
39

Gerne servieren wir Ihnen
zum Mittagsmenü einen
Menüsalat oder die
Tagessuppe.

À la Carte

Rindsfilet «Stroganoff»
mit Crème fraîche
und hausgemachten
Quarkspätzli
56

**Paniertes
Schweinsschnitzel
vom Tschanz Metzger**
mit Pommes frites
und Herbstgemüse
32

Gebratene Kalbsleber
mit Kräutern, Balsamico
und Butterrösti
48

**Hausgemachter
Kalbshackbraten**
mit Waldpilzrahmsauce,
Kartoffelstock
und buntem Gemüse
38

À la Carte

Rehschnitzel Mirza
mit Wildrahmsauce,
Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Maroni,
Apfel, Preiselbeeren,
Speck, Croûtons
und Pilzen
52

**Leimiswiler
Hirschpfeffer**
mit Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl,
Maroni, Apfel,
Preiselbeeren, Speck,
Croûtons und Pilzen
39

**Leimiswiler
Hirschgeschnetzeltes**
mit Spätzli
Apfel und Preiselbeeren
43

À la Carte

Bunter Herbstteller
die feinsten
Köstlichkeiten, die der
Herbst zu bieten hat
34

Wildrahmsauce
5

**Hausgemachte
Steinpilzravioli**
mit Dreierlei von der
Birne und Sbrinzschaum
36

Weinempfehlung

Cornalin AOC
Jean Louis Mathieu,
Sierre, Schweiz
Cornalin
1dl / 9.5
7.5dl / 66