BOUTIQUE HOTEL

Take Away Angebot 30. April – 4. Mai 2025

Suppen und Saucen (kalt)

Hummersuppe	5dl	CHF	22
Doppelte Kraftbrühe / Flädli	5dl	CHF	18
Spargelcremesuppe	5dl	CHF	14
Rotweinjus	2dl	CHF	12
Rahmsauce	2dl	CHF	12
Morchelsauce	2dl	CHF	22

Tagesteller (kalt oder warm)

Inklusive täglich frisch zubereiteter Suppe und einem knackigen Salat

Menu 1
Vierwaldstättersee-Knusperli / Tartarsauce / Blattspinat / neue Kartoffeln CHF 30

Menu 2
Taglierini / Safransauce / Eierschwämmli / Erbsen CHF 30

Menu 3
Wienerschnitzel vom Kräuterschwein / Pommes Frites CHF 30

Menu 4
Steak vom Kräuterschwein / Sauce Hollandaise / Bärlauch / Spargeln / Pommes frites CHF 39

Vorspeisen (kalt)

Mangosalat «Caprese» / Basilikumpesto / Rucola / Pinien		CHF	18
Swiss Black Angus Siedfleischterrine / Apfel / Senf / Meerrettich		CHF	20
Tuna Tataki / Asiatische Gemüserolle / Avocado / Shitake / Ingwer		CHF	32
Pikantes klassisches Rindstatar / Parmesan	70 g	CHF	22
	140 g	CHF	34

BEAT'S SPECIAL Zubereitungszeit 60 Minuten (kalt oder warm)

Ganze Swiss Farmer Kalbshaxe knusprig gebraten / 1.3 Kilo für 2-3 Personen CHF 125
Eierschwämmliragout / Blattspinat / Rotweinjus / neue Kartoffeln

Hauptgänge inclusive 1 Beilage nach Wahl (kalt oder warm)

Gordon Bleu vom Kräuterschwein 300 Gramm	CHF	32
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF	36
Geschmorte Schweinsbäggli / Rotweinjus / Spargelragout	CHF	32
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» / Peperoni / Pilze	CHF	42

Beilagen

Neue Kartoffeln / Pommes frites / Gnocchi / Basmatireis / Nüdeli CHF 8
saisonaler Salat / Frühlingsgemüse