

## Menu-Vorschläge

### Apèro

Hausgemachte grissini und lingue di suocera	5.00 p. P.
Hausgemachte grissini und lingue di suocera Parmesanmöckli, Oliven, Sonnengetrocknete Tomaten	11.00 p. P. (20g pro Sorte)

### Vorspeisen Kalt

Blattsalate Kerne, Croûtons, Blüten	8.50
--	------

Gemischter Salat Kerne, Croûtons, Blüten	8.50
---	------

Salatsauce nach Wahl:

Tannenschössli-Vinaigrette / Cremiges Kürbisdressing / Frenchdressing

Gebeizte Sigriswiler Lachsforelle Salatbouquet Ei, Zwiebelkonfiture, Gurke Holunder – Senfsauce Hausgemachtes Knäckebrot, Toast, gesalzene Butter	18.50
---	-------

### Vorspeisen Warm

Sauerkraut-Apfelsuppe	9.50
-----------------------	------

Kürbiscrèmesuppe Chips, Kerne, Öl	10.50
--------------------------------------	-------

Seeteufelmadaillon (GB) im Rohschinkenmantel Zitronenmyrte-Sauce Selleriecrème Grüner Apfel	26.50
--	-------

## Hauptgänge Fleisch

Schweins Araignée 32.00  
 Champignons-Rahmsauce  
 Hausgemachte Spätzli  
 Saisonales Mischgemüse

Pouletbrust 34.50  
 Rote Thaicurrysauce  
 Basmatireis  
 Asiatisches Gemüse

Rindsschulterspitz «48h» 36.50  
 Rotweinsauce  
 Stampfkartoffeln mit Sauerrahm  
 Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Mirza-Apfel

Rindsentrecôte am Stück rosa gebraten 42.00  
 Sauce Bearnaise  
 Pommes frites  
 Saisonales Mischgemüse

Kalbsschulter in Apfelmost glasiert 39.00  
 Scala Gusti's Malfatti  
 Saisonales Mischgemüse

Kalbshohrücken am Stück rosa gebraten 49.00  
 Meaux-Senfsauce  
 Kartoffelgratin  
 Saisonales Mischgemüse

## Hauptgang Fisch

Zugersee – Felchen «Tempura» 38.00  
 Wasabi-Mayonnaise  
 Salzkartoffeln  
 Saisonales Mischgemüse

## Hauptgänge Vegetarisch

Rotes Thai-Gemüsecurry 28.50  
Basmatireis

Scala Gusti's Malfatti 26.00  
Kürbis, Schwarzwurzel, Spinat, Orange, Parmesan

## Desserts

Mini Crème brûlée 8.50  
Mini Apfelstreuselkuchen mit Tonkabohne  
Joghurtglace

Mandarinen-Joghurtmousse auf Schokoladenbisquit 10.50  
Blutorangen-Gelée

Schokoladenkuchen 12.50  
Pistazienglace  
Eingemachte Quitte