



Neuheimer Fasnacht
Samstag, 28.1. - Montag, 30.1.2012

Sportferien
das Restaurant und Lachsmanufaktur Schäfli bleibt
vom 4.2. bis 13.2. geschlossen

Garten Freuden

Verschiedene bunte Blattsalate	8.00
Kleiner gemischter Salat	10.50
Kleiner Nüsslisalat mit Ei	10.50

zur Auswahl stehen unsere hausgemachten Dressings
Mango Vinaigrette | French Dressing | Italienne Dressing

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe je nach Lust und Laune des Chefs Sämtliche Suppen werden bei uns noch hausgemacht!	8.00
Neuheimer Brotsuppe mit Speck	12.00

Köstliches aus unserer Räucherei



Canapes

Zum Apero empfehlen wir unsere exklusiven Rauchlachs Canapes

RAUHLAX

Kalt geräuchert

Stück 3.00

LAXPARFAIT

Heiss geräuchert

Stück 3.00

ALASKA WILDLAX

Kalt geräuchert

Stück 4.00

Rauchlachs Variation aus unserer Räucherei
mit Dill-Senfsauce und Apfel-Meerrettichschaum

28.00
Klein 19.00

Knackiger Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
und fruchtiger Mango-Vinaigrette

15.00

Rauchlachs auf knuspriger Rösti
mit Creme fraiche

25.00
Klein 19.00

Hausgemachte Fettuchine
mit Rauchlachs-Rahmsauce

25.00

Feinster Risotto
mit Alaska Wildlachs

28.00

**Lachsfilet und Jakobsmuscheln vom Grill
mit Zitronengrassauce auf Pommerysenf-Risotto**

39.00

Aktuell

Rindsfilet Medaillons mit Dörrzwetschgen Chutney Hausgemachte Thymian-Fettuchine	52.00
Tranchiertes Kalbentrecote mit Randen und Trüffelaroma Kleine Bratkartoffeln	46.00
Lammrücken mit Kräuterkruste auf Erbsen-Minzen Püree und kleine Bratkartoffeln	41.00
Tiger Krevetten Spiess mit Knoblauch und Kräutern auf Sesamreis	32.00

Chateau briand ab 2 Personen

Die Qualitäts-Metzgerei Hegglin in Menzingen legt grossen Wert auf Fleisch, das noch wie Früher am Knochen gereift und vollendet wird. Seit eh und je das Beste vom Schweizer Rind. Am Tisch tranchiert und mit vielen saisonalen Gemüse serviert.

Sauce hollandaise | Sauce bearnaise | Cafe de Paris

pro Person 57.00

Chef's Menu

Mit unserem Chef's Menu werden wir Sie überraschen und kulinarisch entführen.
Teilen Sie uns einfach mit, was Sie mögen uns was nicht...

Kleines Menu	75.00
Grosses Menu	95.00

Seit eh und je

Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Spiralen		39.00
Lammrücken mit Knoblauchrahmsauce mit Sesamreis und Sommergemüse		41.00
Cordon bleu gefüllt mit Muotathaler Alpkäse Bratkartoffeln und Gemüsebouquet		28.00
mit Kalbfleisch		35.00
Schnitzel paniert auf Tomatenspaghetti		22.00
	2 Schnitzel	25.00
Hamburger Cafe de Paris mit 100% CH-Rindfleisch mit Sesam-Reis und frischem Gemüse		21.00
Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und asiatischen Pilzen mit Schweinsgeschnetzeltem		26.00
mit viel Gemüse		20.00

Unsere Teigwaren werden mit viel Liebe und handwerklicher Kunst von uns hausgemacht.
Hartweizen, Zuger Eier aus Bodenhaltung und Wasser sind unsere einzigen Zutaten.

Rind | Kalb | Schwein aus der Schweiz
Lamm Australien und NZL
Freiland-Eier von Iten Letzi/Zug

alle Preise inkl. MwSt.