



## Speiskarte

### Salate und Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamico Vinaigrette	11.00
Rucola Salat mit Tomaten und Buffalo-Mozzarella	18.50
Haussalat mit knusprigen Fischstreifen	18.50
Fischsalat an Nuss-Datteln Vinaigrette	19.50
Panierte Riesencrevetten auf Blattsalat	21.50
Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Reismudelsalat	20.00
Schottischer Rauchlachs oder Rauchlachstartar	23.50
Rindstartare mit Toast und Butter	21.50
Jakobsmuscheln mit buntem Gemüse, Safransauce	24.00
Calamaresringli gebacken mit Knoblauchmayonnaise	21.00

### Suppen

Flädli-suppe	9.80
Curryschaumsüpli mit Crevettenspiessli	16.50
Limonenrahmsüpli	

### Gebackene Fischfilets (120 gr Fischfilets)

Eglifilet gebacken mit Kartoffeln	46.00
Zanderfilet gebacken mit Kartoffeln	42.00
Felchenfilet gebacken mit Kartoffeln	38.50

### Fischkörbli mit gebackenen Filet's (ohne Beilage) 180 gr

„Holdingkörbli“ - Eglifilet, Zanderfilet und Felchenfilet	45.00
Eglifilet im Körbli	48.00
Zanderfilet im Körbli	44.00
Felchenfilet im Körbli	41.00

### Seefischspezialitäten (130 gr Filets)

Zanderrückenfilet gebraten auf Gemüsestreifen	46.50
Orange Curry Sauce und Salzkartoffeln	
Saiblingfilet pochiert mit Blattspinat, Safransauce und Reis	46.00
Zandercurry mit Früchten oder Gemüse und Basmatireis	46.50
Obstgarten's Fischduo serviert in 2 Gängen	55.00
(pochiertes Zanderfilet auf weissem Lauch und Eglifilets gebacken)	
Felchenfilet gebraten mit buntem Gemüse, Salzkartoffeln	42.00

### Meerfisch und Krustentiere

Gebratenes Seezungenfilet auf buntem	
Herbstgemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln	55.00
Black Tiger Crevetten mit Datteltomaten und Knoblauch	51.00
Calamares mediterran mit Gemüse und Bratkartoffeln	46.50
	9.50

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unser Servicepersonal



### Beilagen für Fischkörbli und Fleischgerichte

Basmatireis, Salzkartoffeln, Nudeln, Bratkartoffeln	4.50
Pommes Frites	8.00
Spinat oder gemischtes Gemüse	9.50

### Fleischgerichte

Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butternudeln	39.50
Rindsfilet Whiskysauce und Blattspinat	52.00
Kalbs-Cordonbleu mit Gemüse	45.50
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites	35.00

(Herkunft: Kalbfleisch CH, Rindfleisch CH/UK)

### Vegetarische Gerichte

Spinatravioli	27.00
Gemüsegratin	28.50
Kartoffelgnocchi mit Parmesan überbacken	24.00

### Speisen für unsere kleinen Gäste

Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites	15.50
Rahmschnitzel mit Nudeln	15.50
Fischknusperli mit Salzkartoffeln	15.50

### Unsere Sorbets und Rahmglace

Mango, Himbeeren, Zitrone, Apfel, Birnen

Pistazien, Vanille, Erdbeere, Schokolade und Sauerrahm	1 Kugel	4.50
Sorbettrio mit Früchten		15.00
Sorbet mit Champagner		14.50
Kleines Champagnersorbet		9.80
Apfelsorbet mit Calvados		13.50
Erdbeersorbet mit Kirsch		13.50
Birnensorbet mit Williams		13.50

### Gemischter Dessertkäse

Greyerzer, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse	
Parmesan, Brie de Meaux, Roquefort	16.50

*Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unser Servicepersonal*