



KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern
CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat
CHF 10.50

Nüsslisalat
serviert mit Ei und Speck
CHF 15.50

Rindstartar verfeinert mit Cognac
serviert mit Toast und Butter

VORSPEISE: CHF 22.50

HAUPTGANG: CHF 36.50

Unser Küchenteam macht für Sie ausgezeichnete hausgemachte Salatsaucen. Wählen Sie Ihren Favoriten

A decorative graphic at the bottom of the page consisting of a grey silhouette of a mountain range with several peaks of varying heights.

SUPPEN

Selleriecappucino

mit Rohschinken chips und Croutons

CHF 11.50

Curry-Kokossuppe

mit gebratener Crevette und Knoblauchcroutons verfeinert

CHF 14.50

VEGETARISCH

Schwyzter Chäsrollen (Hausspezialität)

auf Tomatensauce

Klein CHF 15.50

Gross CHF 23.50

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli

an einer Salbeibutter und Parmesanspäne

Klein CHF 19.50

Gross CHF 25.50



FISCH

„Brüggli“ Forellenfilets mit Gemüse in Folie gegart
dazu Limettenschaum und Bratkartoffeln
CHF 36.50

Rotes Thai Curry mit Crevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis
CHF 39.00

Felchen gebraten
serviert mit Lauchrisotto und Cherrytomaten
CHF 37.50

Eglifilet gebacken im luftigen Bierteig
serviert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce
CHF 42.50





FLEISCH

Frische Kalbsleberli gebraten

mit hausgemachter Butterrösti und Saisongemüse
CHF 42.50

Poulet Supreme gebraten, gefüllt mit Kräuterfrischchäs
auf hausgemachten Tagliarini, an Sherryjus
dazu Brokkoli

CHF 36.50


Rindsfilet an kräftigem Rotweinjus, dazu Weissweinsrisotto,
hausgemachtes Chutney und Strauchtomaten

CHF 49.50

Simons Cordon Bleu vom Schwein (Point-Hit)

Gefüllt mit Buureschinken und Steiner-Chäs
dazu Pommes Frites und Saisongemüse

CHF 34.50



DESSERTS

Hausgemachtes **Caramel- Köpfl**

mit Rahm und Früchten

CHF 9.50

Beerenträumli

luftig aufgeschlagene Philadelphiacreme mit Beerenmix und Knusper-Mandel-Splitter im Glas serviert

CHF 7.50

Warmes **Schokoladentörtchen**, (mit Felchlin-Maracaibo 65%) dazu Sauerrahmglacè und Früchten

CHF 14.50

Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait

mit Orangenfilets und Rahm

CHF 12.50





Eiscafé Point

MIT KIRSCH CHF 12.50 ohne Kirsch CHF 10.50

Hausgemachtes Schoggimousse (Felchlin Maracaibo 65 %)
serviert mit Früchten und Rahm CHF 11.50

Unsere hausgemachten Glacé/Sorbets:

Ananassorbet

Apfelsorbet

Mandarinensorbet

Zwetschgensorbet

Sauerrahmglacé

Vanilleglace

Schoggiglace

Bountyglace

Preis pro Kugel: CHF 4.00





Advents-Menü

Fenchel-Cappucino

mit Rohschinkenchip und Croutons

oder

Randencarpaccio

an leicht pikantem Apfelchutney und Salatbouquet

Lachsfilet auf Blattspinat

an leichter Limonensauce und Basmatireis

oder

Entenbrust vom Grill an Orangen-Rotweinjus

auf Schwarzwurzelgemüse, serviert mit Bratkartoffeln

Hausgemachtes Schoggimousse (Felchlin Maracaibo 65 %)

serviert mit Früchten und Rahm

3 Gang Menü 58,50 CHF