



Speisen

VORSPEISEN

Herbstsalat guät und xund mit Sprossen & Kernen	8.50
Nüsslisalat mit Ei, Pilzli, Speckwürfeli & Brotcroutons	14.50
Kürbissuppe aus Mutters Suppenschüssel	8.50
Randencremesuppe mit Meerrettich-Mascarponeschäum	8.50

UNSERE FLEISCH KLASSIKER

Stroganoff mit zarten Rindsfiletwürfeln an einer rassigen Sauce mit wenig Peperoni / Pilzen & Beilage	45.50
Cordon-Bleu (Kalb) hausart & Beilage	43.50/36.00
Kalbsleberli mit knuspriger Rösti	34.50
Knusprige Party-Flügeli & rassige Sauce zum dippen	19.50
Zartes Tomahawk oder Kotelette vom Durocsäuli (ca. 400gr.)	41.50
Entrecôte mit Kräuterbutter & Beilage	39.50

BIO FISCH VOM BACHSERTAL & STEINMAUR

Forelle oder Saibling gebraten & Beilage	35.50 / 38.00
Egli-Knusperli mit feiner Tartarsauce & Pommes	47.00

VEGETARISCH

Curry Linsen-Strudel mit Salatbouquet od. Gemüse	24.50
Frische Tagliatelle mit Ragout von auserlesenen Pilzen	26.50
Der Vegi-Klassiker: Stroganoff mit zarten Auberginen-Zucchettiwürfeli & Birne / rassige Sauce / Peperoni / Eierschwämmli & Spätzli	27.50

..... ODER TAGESEMPFEHLUNG

BEILAGEN NACH WUNSCH

Rosmarinhördöpfeli / Rösti / Pommes / Spätzli / Tagliolini / Tagesgemüse

SÜSSE TRÄUME

Schoggichüechli mit flüssigem Kern & eusem Sauerrahmglace	13.50
Zwetschgentraum mit Nussglace & Äniscrumble	12.50
Coup Vermicelle	12.50
Mini Desserts für den „Gluscht“ auf dem Lägerstein	14.50
Div. Glace aus eigener Produktion / mit Rahm Fr. 1.-	3.50 / 1.-

Fleisch- & Fischdeklaration: Steinmaur & Bachs oder ganz sicher aus der Schweiz

März – Dezember Do – Sa 17:00 – 22:30 Uhr / März bis Dezember 1. So im Monat Brunch 10 -14.00 Uhr (Reservation erforderlich) Anlässe ausserhalb der Öffnungstage jederzeit gerne auf Anfrage.
info@zumgwoelb.ch / www.wirtschaftzumgwoelb.ch / www.facebook.com/wirtschaftzumgwoelb