



APERRO

Plättli zum Teilen	25
Trockenfleisch vom Ueli-Hof, Giswilerstock Käse, Sbrinz und Grissini	

VORSPEISEN

 Bunter Frühlingssalat mit gebackenem Eigelb	12
Radiesli, Frühlingszwiebeln und Kräutern dazu Bärlauch-Dressing	
Grillierter Caesar-Salat	22
mit Croûtons, Sardellen und Bergkäse	
Rindstatar vom Ueli-Hof 70g	27
mit hausgepickeltem Gemüse, Trüffel-Mayonnaise und hausgemachtem Brioche	
 Quiche	16
mit saisonalem Gemüse und Rucolapesto	
Saibling Ceviche	22
mit Koriander, Chili und Frühlingszwiebeln	

SUPPEN

Bouillabaisse Kastanienbaum	27
mit Fisch, Miesmuscheln, Garnelen, Safran und Knoblauch	
Tagessuppe	10.50
gerne geben wir genauer Auskunft	

HAUPTSPEISEN

🍃	Tagliatelle mit Belper Knolle und Frühlingsgemüse mit Rucola, Tomaten und Rahm	27
🍃	Salatteller mit buntem Gemüse, Nüsse und Croûtons + «Golden Shrimps» drei Stück + Alpstein Pouletstreifen	28 + 12 + 10
🍃	+ paniertes Bergkäse	+ 8
	Saibling aus Ennetmoos mit Kapern, Tomaten und Salzkartoffeln	38
	Bouillabaisse Kastanienbaum mit Fisch, Miesmuscheln, Garnelen, Safran und Knoblauch	47
	Tagesempfehlung gerne geben wir genauer Auskunft	41
	Angus-Burger mit paniertem Bergkäse, karamellisierten Zwiebeln, Tomatensalsa, Speck und Trüffel-Mayonnaise	39
	Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln und Kalbspaillard oder Meersalzschinken	48
	Rindstatar vom Ueli-Hof 140g mit hausgepickeltem Gemüse, Trüffel-Mayonnaise und hausgemachtem Brioche	42
	Wiener-Schnitzel aus Kalbfleisch mit Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck und Gurkensalat	49
	Kotelette vom Wiesenschwein dazu grillierter Caesar-Salat mit Bergkäse überbacken	45
	Rindsfilet mit Selleriepüree mit Himbeeren und farbige Karotten	59

🍃 Diese Gerichte sind vegetarisch

Unsere regionalen Lieferanten



Ueli & Hof



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Spanien. Garnelen aus Vietnam.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

SÜSS

Crème brulée mit Himbeersorbet	14.50
Schokoladen-Meringue-Pilz mit Kastanien(baum)glace und Fruchtsauce	16.50
Tageskuchen	10.50
Eiscafé mit Kirsch	10.50 +4
Glace von Dolce Amore aus Küssnacht Vanille, Karamell gesalzen, Kastanien(baum), Schoggisorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Kalamansisorbet (Zitrusfrucht)	pro Kugel 6
mit Rahm	+2
mit Beeren	+5
mit Schokoladensauce	+2
mit Karamellsauce	+2
mit Schuss (Vodka, Gin, Aperol)	+8

SALZIG

Käsevariation mit Feigensenf	19
------------------------------	----

FLÜSSIG

grosse Auswahl an Schweizer Spirituosen	7-21
---	------