

VORSPEISEN

WINTERSALAT MIT KABISSTREIFEN  
BROT-SPECKKNUSPERLI UND BALSAMICO-EI VOM SONNENHOF  
12.50

TERRINE VON DER GÄNSELEBER  
MIT ARTISCHOCKEN UND GERÄUCHTER ENTENBRUST  
GETRÜFFELTER „LA RATTE“ KARTOFFELSALAT UND GRILLIERTES BAGUETTE  
39.00

ROULADE VOM MARINIERTEN LACHS MIT KRABBen-CURRY-REMOULADE  
AUF BLUMENKOHLMOUSSE UND WINTERLICHEM SALAT  
28.00

BURGUNDISCHE SCHINKENTERRINE.....JAMBON PERSILLÉ  
MIT UNSERER SENFSAUCE UND MARINIERTEM BIERRETTICH  
DAZU GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL  
25.00

MARKBEIN MIT THYMIAN UND MEERSALZ AUS DEM OFEN  
DAZU KNUSPRIGES BAQUETTE  
16.50

SUPPAGES

TOPINAMBUR-CAPPUCCINO MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN  
12.50

SAFRANIERTE MINESTRONE MIT EDELSIEDFLEISCH  
12.50

LUZERNER CHÄSSUPPE  
....DAS ORIGINAL NACH EINEM REZEPT VON WALTİ KAUFMANN  
WENN ICH DIESES WUNDERBARE GERİCHT  
IM JANUAR NICHT AUF DIE KARTE SETZE  
GÄBE ESS EINEN KULINARISCHEN AUFSTAND!  
10.00 / 18.00

FISCH & CO.

SKREI-KABELJAU AUF PUY LINSEN  
AN BEURRE BLANC MIT MEILENER VERJUS UND NOISETTE-KARTÖFFELCHEN  
28.00 / 48.00

WILDFANG GAMBAS MIT THYMIAN GEBRATEN  
AUF SPINAT, STACHIS UND PINIENKERNEN AN SAFRANFOND  
28.00 / 48.00

VEGETARISCH

GERNE STELLEN WIR IHNEN EIN VEGETARISCHES MENÜ ZUSAMMEN  
LASSEN SIE ES UNS WISSEN!

FRITIERTE RISOTTOKUGELN MIT HÄMIKERBERG KÄSE GEFÜLLT  
AUF BLANQUETTE VON PILZEN UND WINTERGEMÜSE  
28.50

PLAT DU JOUR

VOM EINFACHEN DAS BESTE!.....WIR SERVIEREN IHNEN

EINEN KLEINEN SALAT  
ODER

EINE FEINE SUPPE  
DANN

EINEN HAUPTGANG  
UND

EIN MINI-DESSERT  
33.00

ENTWEDER MAN IST SCHLANK  
ODER MAN SIEHT GUT AUS  
(VINZENT KLING)

FLEISCHIGES & CO.

FLEISCHKÄSE „JANUARLOCH“  
AUF RAHMSPINAT MIT SPIEGELEI UND BRATKARTOFFELN  
18.00

KALBSFILET UND GESCHMORTE KALBSBACKE  
MIT PERIGORD TRÜFFEL-RISOTTO UND WINTERLICHEM GEMÜSE  
55.00  
NUR MIT GESCHMORTER KALBSBACKE  
45.00

WILDSAURÜCKEN AUS DEM ELSASS MIT TROCKENFRÜCHTEN UND NÜSSEN  
AUF WIRSING UND TOPFENPIZOKERLS  
45.00

DIE FETTEN LEBEN KÜRZER,  
ABER SIE ESSEN LÄNGER.  
(STANISLAW JERZJLEC)

#### UNSERE KLASSIKER

USCHIS'S WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEINSFILET  
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES, GEMÜSE VOM MARKT UND WT KETCHUP  
25.00 / 35.00

DOPPELTE KOTELETTE VOM UELIHOF SOILI  
MIT GETRÜFFELTEM RAHMWIRSING UND RISOTTO  
(ZUBEREITUNGSZEIT ETWA 50 MINUTEN)  
48.00  
WIR SERVIEREN DIESES GERICHT AUCH GERNE FÜR ZWEI PERSONEN  
35.00 PRO PERSON

\*KUTTELN AN CHAMPAGNERSAUCE  
MIT GEMÜSE VOM MARKT UND BRATKARTOFFELN  
25.00 / 35.00

\*AUS DEM BLÄTTERMAGEN  
...EINE DER WENIGEN METZGEREIEN, DIE SICH DIE ENORME MÜHE GEBEN,  
DIESE SPEZIALITÄT ÜBERHAUPT NOCH HERZUSTELLEN,  
IST DIE METZGEREI BALMER IN ABTWIL!

KÄSIGES

KÄSE VOM BUFFET....GÖTTLICH!  
DAZU HAUSGEMACHTES FRÜCHTEBROT UND HONIGNÜSSE MIT ROSMARIN  
KLEIN 12.00  
MITTEL 18.00  
ALS HAUPTSPESIE 24.00

SÜSSES

HAUSGEMACHTES CARAMELCHÖPFLI MIT TONKABOHNEN PARFÜMIERT  
.....GANZ KLASSISCH....UND OHNE SCHNIGGSCHNAGG  
13.00

CARPACCIO VON DER ANANAS MIT HAUSGEMACHTEM ANANASLIKÖR  
DAZU KOKOSSORBET UND KOKOSCHNUSPERLI MIT PISTAZIEN  
....UND PINA COLADA SHOT  
18.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
WARMER SCHOKOLADEKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN  
MIT BOURBON VANILLEGLACÉ UND HAUSGEMACHTEM EIERLIKÖR  
18.00

HALBGEFRORENES VON MOHN UND HONIG  
MIT EINGELEGTE RUMDATTELN UND AUFGESCHÄUMTER VANILLESAUCE  
18.00

WEISSES EISKAFFEE MIT MANDEL-MADELEINES  
16.00

\* CHEESECAKE MIT LEMON CURD  
DAZU EINGELEGTE KUMQUATS UND SORBET VON DER BIO-ZITRONE  
18.00

\* REZEPT VON GABI UND UELI, WII AM RII IN SCHAFFHAUSEN  
....UNSER BEIZLI-GEHEIMTIPP!

SORBETKREATIONEN UND ERFRISCHENDES

WILLIAMSSORBET MIT VIELLE WILLIAMS VOM „WILLIAMSCLUB GMBH HITZKIRCH“  
13.50

ZITRONENSORBET  
9.50

ZITRONENSORBET  
MIT CHAMPAGNER, VODKA RUSKI STANDART ODER LIMONCELLO  
13.50

**SORBETS UND GLACÉS VON „LIPP ARTISANALES“**  
PRO KUGEL MIT KLEINER GARNITUR  
4.50

ZUSÄTZLICH MIT RAHM  
+ 1.50

**SORBETS AROMEN.**  
WILLIAMSBIRNE, CHOCOLAT VALRHONA, MANGO UND ERDBEER

**GLACÉ AROMEN:**  
BOURBON VANILLE, SAUERRAHM, MARRONI-KIRSCH, STRACIATELLA

### PERSONELLES

ES KOCHEN MIT WERNER TOBLER:

FRANZISKA SCHWANDER „DIE“ KÜCHENCHEFIN  
JONAS HEHL DER „KÜCHENBULLE“ DER KOCHEN KANN

FABIENNE BUCHELI DIE „SÜSSE“ IN DER PATISSERIE  
UND UNSER SUPER „LEHRLING“ SEVERIN LEU

ES SERVIEREN MIT USCHI FRAPOLLI:

SARAH PELLIN  
FABIENNE LANG  
FRANZISKA HUNZIKER  
ASTRID WILLINER  
UND WEITERE TEMPORÄRE SERVICEENGEL

SNACKS

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN, KLASSISCH MIT SPECK UND ZWIEBELN  
16.50

WEISSWÜRSTLI MIT SÜSSEM SENF – PRO PAAR  
9.50

CHNOBLIBROT  
5.00

5 POULETFLÜGELI MIT USCHI'S SPEZIALSAUCE  
15.00  
PRO STÜCK ZUSÄTZLICH + 3.00

UNSERE EINGELEGTEN OLIVEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND CHILY  
10.00

WURSTSALAT  
ODER WURST-KÄSESALAT  
15.00

KNUSPRIGE BAGUETTES  
MIT SCHINKEN, SALAMI ODER HÄMIKER BERGKÄSE  
8.50

MIT ROHSCHINKEN ODER BÜNDNERFLEISCH  
10.50

HERKUNFT UND LIEFERANTEN

WENN IMMER MÖGLICH REGIONAL, VON HIER UND NICHT VON DORT  
....UND WENN VON DORT, DANN MÖGLICHST NAH!

HERBI RÜTTIMANN UND DIE METZGEREI BALMER  
VERARBEITEN SCHWEIN, KALB UND RIND AUS DER REGION VON BESTER QUALITÄT  
DER HERBI IST ZUDEM MEIN WILD-SPEZIALIST

BIO-FLEISCH, SCHWEIN UND RIND  
BEZIEHEN WIR VOM UELI-HOF

HUGO DUBNO UND MICHEL COMESTIBLES  
ORGANISIEREN ALLES WAS RAR, SPEZIELL UND LEIDER OFT, AUCH TEUER IST

BIANCHI  
FISCHT FÜR UNS AUS DEM MITTELMEER UND DEM ATLANTIK  
.....ABER VOR ALLEM AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

ROLF BEELER SORGT FÜR GEPFLEGTE KÄSE  
VIELES KAUFEN WIR ABER DIREKT IN FRANKREICH EIN

VOM SONNENHOF SIND UNSERE HERRLICHEN BIO-EIER  
AUCH DIE ZWIEBELN HABEN WIR VON CHRISTINE UND CHRISTIAN MEIER

FAMILIE BOOG AUS HÜNENBERG  
ZÜCHTEN FÜR UNS GRÜNSPARGEL, KARTOFFELN, GEMÜSE UND FRÜCHTE

MONIKA FESSLER VON HÄMIKON BERG  
ZÜCHTET UNSERE FARBIGEN TOMATEN, KRÄUTER UND JUNGES GEMÜSE

ANNEMARIE GRÜTER AUS BALLWIL  
ERNTET FÜR UNS DEN ZARTESTEN NÜSSLISALAT UND VIELES MEHR  
.....FANTASTISCH!

RAMON EHLIGER  
BÄCKT UNSER KNUSPRIGES BROT IN BIO-QUALITÄT

JUDITH'S ESSKULTUR IN SURSEE  
MEINE „NONNA“ UND MEIN „NONNO“ DOMENICO  
SIND FÜR DIE ITALIANITA VERANTWORTLICH, MILLE GRAZIE

BEI GLOBUS IN LUZERN HOLE ICH WAS ES SONST NIRGENDWO GIBT  
....DA GIBT ESS AUCH MEINE PRODUKTE, SAGEN SIE EINEN GRUSS VON MIR!

VIELE KLEINE PRODUZENTEN UND INDIVIDUALISTEN, SAMMLER  
UND TRÜFFELSCHWEINE HABE ICH HIER VERGESSEN,  
ES WÜRDE DEN RAHMEN DER SPEISEKARTE SPRENGEN!

ALLEN HERZLICHSTEN DANK  
OHNE EUREN ESPRIT WÄHRE DAS „ABENTEUER BRAUI“  
GAR NICHT MÖGLICH!