



### Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat	_____ 7.50
Blattsalat mit sautierten Champignons	_____ 9.00
Gemischter Salat	_____ 8.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	_____ 9.50
Rauchlachs mit Apfelmeerrettich	_____ 12.50
Hausgemachtes Trockenfleisch mit Meerrettichrahm	_____ 11.50

### Suppen

Kraftbrühe mit Flädli, Ei oder Sherry	_____ 6.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	_____ 7.50
Klare Gemüsesuppe mit Schwemmklosschen	_____ 7.50
Sernftaler Gerstensuppe	_____ 7.50
Maissuppe mit Rauchlachsstreifen	_____ 8.50



### Hauptgerichte

Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüsebeilage	_____	33.00
Bunter Salatteller mit Schweinsschnitzel	_____	25.00
Zigerhörnli mit Zwiebelschweisse und Apfelmus	_____	18.00
Rösti mit Käse überbacken, Speck und Spiegelei	_____	19.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebeilage	_____	25.50

### Aus einheimischen Ställen

Glarner Netzbraten an Rahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	_____	23.50
Geschnetzelte Leber mit Butterrösti	_____	25.50
Kalbsschnitzel an Tomaten-Basilikum-Sauce mit Butternudeln und Gemüsebeilage	_____	33.00
Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art mit Butterrösti und Gemüsebeilage	_____	31.00



### **Für Fischliebhaber**

Gebratene Jacobsmuscheln an Safransauce  
auf Blattspinat mit Wildreis \_\_\_\_\_ 33.50

### **Für Vegetarier**

Pfannkuchen mit Blattspinat gefüllt an Rahmsauce \_\_\_\_\_ 18.50

Gemüseteller mit Kartoffelkrapfen und Joghurdip \_\_\_\_\_ 21.50

Champignonomelette mit Blattsalaten \_\_\_\_\_ 17.50

Rösti mit Tomate und Käse überbacken \_\_\_\_\_ 18.00

### **Käse schliesst den Magen**

Alpkäse von der Alp Ramin mit Baumnüssen \_\_\_\_\_ 9.50

Toast mit pochierter Birne und Zigerbutter überbacken \_\_\_\_\_ 9.50