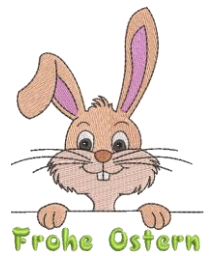




Unser Angebot am Oster-Wochenende



		kleine Port.
Bärlauch-Schaumsüppchen	Fr. 8.50	7.00
<u>Gründonnerstag</u>		
Steak vom Kräuterschwein mit Röstikroketten und Tagesgemüse	Fr. 29.50	27.50
<u>Karfreitag</u>		
- Felchenfilet vom Sempachersee mit Zitronenrisotto, Mandelbutter und Blattspinat	Fr. 29.50	25.50
- Gebratener Wels vom Sempachersee		
<u>Ostersamstag bis Ostermontag</u>		
- Emmentaler Lammvoressen mit Kartoffelstock	Fr. 26.00	24.00
- Lamm-Koteletten mit Bärlauchjus, Rosmarinkartoffeln, Gemüse	Fr. 34.50	32.50
<u>Ostern</u>		
- Ahorn-Brunch 10.00–12.15 (Reservation erforderlich) Fleisch und regionale Käsespezialitäten, Rösti mit Spiegelei, Konfi, Butter, Joghurt, Zopf, Brot, Orangensaft Kaffee und Teespezialitäten à discrétion	Fr. 34.00	

die à la Carte-Menu's sind selbstverständlich auch erhältlich.

Mittwoch bis Samstag 11.30 – 14.00, 17.30 – 21.00

Sonntag 11.30 – 17.00

Ostermontag: 11.30 – 14.00

S'hett solangs hett

Fleischdeklaration: Poulet: Schweiz, Schwein: Schweiz, Rind/Kalb: Schweiz, Lamm: Schweiz
Gemüse: soweit möglich Bio-Gemüse von regionalen Lieferanten