



VORSPEISEN

Salat guät und xund	8.50
Geräucherte Bachser-Forelle auf Frühlingsspinat	16.00
Spargel & Morchel im Blätterteigkissen	18.50
Salatschüssel Gwölb mit Pouletbrustfilet, Parmesan & Nussmix	27.00
Spargelsuppe aus Mutters Suppenschüssel	8.50

UNSERE FLEISCH KLASSIKER

Entrecôte mit Kräuterschaum & Beilage	41.50
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 mit rassischer Currysauce & Pommes	23.50

VOM SÄULI

Zartes Tomahawk od. Kotelette vom Durocsäuli (bis ca. 400gr.)	41.50
---	-------

BIO FISCH VOM BACHSERTAL & STEINMAUR

Forelle oder Saibling gebraten & Beilage	36.00 /38.50
Egli-Knusperli (Hausart) mit feiner Tartarsauce & Pommes	47.00

VEGETARISCH

Curry Linsen-Strudel mit Gemüse od. Salatbouquet	26.50
Frische Tagliatelle mit Ragout von auserlesenen Pilzen	27.50
Vegi-Stroganoff mit zarten Auberginen- Zucchettiwürfeln & Birnen / rassige Sauce mit wenig Peperoni / Pilzen & Spätzli	28.50

BEILAGEN NACH WUNSCH

Tagliolini / Rösti / Pommes / Spätzli / Tagesgemüse

..... **ODER FRAGEN SIE NACH UNSERER TAGESEMPFEHLUNG**

SÜSSE TRÄUME

Schoggichüechli mit flüssigem Kern & eusem Joghurtglace	13.50
Mini Desserts für den „Gluscht“ auf dem Lägerstein	14.50
Coup Romanoff	13.50
Affogato; Vanilleglace umhüllt von aromatisch-intensiven Espresso	8.50
Div. Glace aus eigener Produktion / mit Rahm Fr. 1.-	3.50 / 1.-

Fleisch- & Fischdeklaration: Steinmaur & Bachs oder aus der Schweiz!

März – Mai **Fr & Sa 16:00 – 22:30 Uhr** / März bis Dezember 1. So im Monat Brunch 10 -14.30 Uhr
(Reservation erforderlich) Anlässe ausserhalb der Öffnungstage jederzeit gerne auf Anfrage.
info@zumgwolb.ch / www.wirtschaftzumgwolb.ch / www.facebook.com/wirtschaftzumgwolb