



VORSPEISEN

Spargel & Morchel auf Blätterteigkissen	18.50
Frühlingsalat guät und xund mit Kernen und Sprossen	8.50
Spargelsuppe aus Mutters Suppenschüssel	8.50

UNSERE FLEISCH KLASSIKER

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 & rassige Sauce zum dippen	19.50

VOM SÄULI

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

BIO FISCH VOM BACHSERTAL & STEINMAUR

Forelle oder Saibling gebraten & Beilage	35.50 /38.00
Egli-Knusperli mit feiner Tartarsauce & Pommes	47.00

VEGETARISCH

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

..... ODER TAGESEMPFEHLUNG

BEILAGEN NACH WUNSCH

Tagliolini / Rösti / Pommes / Spätzli / Tagesgemüse

SÜSSE TRÄUME

Schoggichüechli mit flüssigem Kern & eusem Joghurtglace	13.50
Heisse Beeren mit einem Hauch Himbeergeist und Vanilleglace	13.50
Minidesserts für den „Gluscht“ auf dem Lägerstein	14.50
Div. Glace aus eigener Produktion / mit Rahm Fr. 1.-	3.50 / 1.-

Fleisch- & Fischdeklaration: Steinmaur & Bachs oder ganz sicher aus der Schweiz

März – Dezember Do – Sa 17:00 – 22:30 Uhr / März bis Dezember 1. So im Monat Brunch 10 -14.00 Uhr (Reservation erforderlich) Anlässe ausserhalb der Öffnungstage jederzeit gerne auf Anfrage.
info@zumgwoelb.ch / www.wirtschaftzumgwoelb.ch / www.facebook.com/wirtschaftzumgwoelb