



Speisen

VORSPEISEN

Herbstsalat guät und xund mit Sprossen & Kernen	8.50
Freiland-Nüsslisalat mit Ei, Pilzli, Speckwürfeli & Brotcroufons	14.50
Kürbissuppe aus Mutters Suppenschüssel	8.50
Rüebli- und Kürbissuppe mit Rüebli- und Kürbissuppe, Peperocini und Frischkäse	10.00

UNSERE FLEISCH KLASSIKER

Entrecôte mit Kräuterschaum od. Pfeffersauce & Beilage	39.50
Stroganoff mit zarten Rindsfiletwürfeln an einer rassigen Sauce mit wenig Peperoni / Pilzen & Beilage	44.50
Cordon-Bleu (Kalb) hausart & Beilage	42.50/34.00
Kalbsleberli mit knuspriger Rösti	32.50
Knusprige Party-Flügeli & rassige Sauce zum dippen	18.50
Kalbssteak / Kalbshohrücken mit feiner Morchelsauce & Beilage	44.00/38.00

VOM SÄULI & WILDSÄULI

Bratwurst an feiner Zwiebelsauce mit knuspriger Rösti	24.50
Butterzartes Tomahawk od. Kotelette vom Durocsäuli (ca. 380gr.)	39.50

BIO FISCH VOM BACHSERTAL & STEINMAUR

Forelle oder Saibling gebraten & Beilage	34.50 / 37.00
Egli-Knusperli mit feiner Tatarsauce & Pommes	46.00

VEGETARISCH

Hülsenfrüchte-Eintopf mit frischem Ingwer und Kurkuma	25.50
Curry Linsen-Strudel mit Gemüse od. Salatbouquet	24.50
Frische Tagliatelle mit Ragout von auserlesenen Pilzen	26.50
Der Vegi-Klassiker: Stroganoff mit zarten Auberginen- Zucchettiwürfel & Birne / rassige Sauce mit wenig Peperoni / Pilzen & Spätzli	27.50

BELAGEN NACH WUNSCH

Rosmarinhördöpfeli / Rösti / Pommes / Spätzli / Tagesgemüse

SÜSSE TRÄUME

Schoggichüechli mit flüssigem Kern & eusem Joghurtglace	13.50
Cheesecake Gwölb Art	12.00
Zwetschgentraum mit Nussglace & Äniscrumble	12.50
Coup Vermicelle	12.50
Mini Desserts 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
Ingwer & Kurkuma: Familie Müller, Hofladen, Steinmaur**

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