WIRTSCHAFT zum gwölb

VORSPEISEN

Chicorée-Salat an Granatapfeldressing mit Buratta	11.50
Freiland-Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons und Speckwürfeli	14.50
Löwenzahnsalat mit Ei	11.50
Curry-Zitronengrassuppe 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 FISCHE 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- Zucchettiwürfel & Birnen / rassige Sauce mit wenig Peperoni / Pilzen & Spätzli	28.50

..... ODER TAGESEMPFEHLUNG

BEILAGEN NACH WUNSCH

Taglierini / Rösti / Pommes / Spätzli / Tagesgemüse

SÜSSE TRÄUME

Schoggichüechli mit flüssigem Kern & eusem Joghurtglace	13.50
Heisse Beeren mit einem Hauch Himbeergeist und Vanilleglace	13.50
Mini Desserts für den „Gluscht“ auf dem Lägernstein	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