

## zum Schnausen

Rütli Plättli	24.50
Innerschweizer Fleisch- & Käsespezialitäten	
plus 1 Glas Streichleber vom Molkesäuli	9.00
plus Chnolibrot	5.00
Portion Eglknusperli mit Tartarsauce	21.00
Das Chnolibrot, Portion	9.00
Pastrami-Sandwich vom eigenen Bio-Hochlandrind	14.50

## Vorspeisen

Salatschüsseli	9.50
Gemüse, Knoblauchcroûtons, Kernen	
plus Chnolibrot	5.00
Die Suppe von heute, fragt unsere Leute	9.50
plus Hochlandrind Trockenfleisch	3.00
Rindstatar vom eigenen Bio-Hochlandrind	21.50
gebeiztes Eigelb & Kräuterfocaccia	
plus Chnolibrot	5.00

## für die Kleinen

Älplermagronen	12.50
Kartoffel, Zwiebeln, Käse, geröstetes Apfelmus	
Panierter Fleischkäse vom Molkesäuli mit Pommes	14.00

## vom See

Eglknusperli	27.00
Salatschüsseli, Tartarsauce	
Tagesfang vom Vierwaldstättersee	34.50
(es hed solangs hed)	

## vom Land

Salat „Rütli“	18.50
Ziegenfrischkäse, Gartenkräuter-Pesto, Kernen plus Trüffelhonig	5.00
Hochlandrinds Cervelat als Salat mit Rufifelder Alpkäse	19.50
Äplermagronen	21.50
Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, geröstetes Apfelmus kleine Portion	19.50
plus Speck	2.00
Äs Päärli Rütliwurst	21.50
mit lauwarmen Frühlings-Kartoffelsalat, Zwiebelconfit	
Ravioli vom eigenen Bio-Hochlandrind Basilikum, Alpkäseschaum, Trockenfleischstroh	24.50
Tagesteller vom eigenen Bio-Hochlandrind	36.50

## süsse Versuchungen

Schlorziflade mit Rahm und Vanilleglace	9.50
Tagesdessert für de Gluscht	7.50
Meringue mit Rahm	11.00
mit Erdbeer- und Vanilleglace	13.00
Schintbühlchübeli in Selbstbedienung aus der Truhe	4.50

Einige Leckereien gibt es auch in unserem Hofladen

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen  
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.  
Deklaration: Fleisch & Fisch Schweiz  
Egliknusperli PL