

VORSPEISEN

Rindfleisch Tatar nach Art des Hauses

frisch zubereitet (mild, mittel, rassig)

dazu servieren wir Toast und Butter

24.50

Ganze Portion

33.50

Lachs-Teller

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum

dazu servieren wir Toast und Butter

24.50

Ganze Portion

33.50

SALATE

Bunter Blattsalat

schnittfrische Salate mit der Sauce nach Ihrer Wahl

8.00

Bunt gemischter Salat

Saisonal zusammengestellter, knackiger Salat

9.00

mit der Sauce nach Ihrer Wahl

Nüsslisalat mit Ei und der Sauce nach Ihrer Wahl

10.00

Salat-Teller

mit diversen Blatt- und Gemüsesalaten

und der Sauce nach Ihrer Wahl

dazu servieren wir einen Melonenschnitt

19.00

Tomatensalat

mit Mozzarella, frischem Basilikum

und der Sauce nach Ihrer Wahl

16.50

Salatsaucen nach Ihrer Wahl:

Französisch-, Italienisch- oder Hausdressing

SUPPEN

Bouillon

mit Sherry, Ei, Flädli oder Gemüsestreifen 8.00

Hausgemachte Kräuterrahmsuppe

mit Knoblauch 9.00

Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe

mit Trauben und einem Rahmtupfer 9.00

Hausgemachte Rüblicrèmesuppe

mit Cocos und einem Rahmtupfer 8.50

FISCH

Eglifilets nach Müllerinnen Art

dazu servieren wir Salzkartoffeln 33.50

Fitness-Teller mit Fischknusperli

und Tartaresauce 25.00

GEFLÜGEL

Pouletflügeli (CH)

mit Chili- oder Tartaresauce 5 Stk. 13.50 / 7 Stk. 18.50

Pouletbrüstli (CH)

mit Currysauce, Reis
und frischen Früchten garniert 28.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Gnocchi „Piémontaise“ an Tomatensauce mit Basilikum und Käse überbacken	19.50
Kleine Portion	15.50
Spaghetti Napoli	13.00
Spaghetti al Pesto	15.00
Frühlingsrollen mit Süß- Sauersauce und diversen Salaten garniert	22.50
Omelette mit Kräutern oder mit Champignons oder mit Käse und diversen Salaten garniert	19.00

Schön dürfen wir Sie
zu unseren Gästen zählen!

Wir freuen uns Sie
verwöhnen zu dürfen
und wünschen Ihnen
einen gemütlichen Aufenthalt!

Ihr Lerchenhof Team

FLEISCHGERICHTE

VOM KALB

Kalbsschnitzel vom Grill

auf Marsalasauce mit Röstikroketten 39.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

dazu servieren wir Rösti 39.50

Kalbs Saltimbocca alla romana

dazu servieren wir Safranrisotto 39.00

VOM SCHWEIN

Schweins Cordon bleu „Classic“

(die Füllung wird eingerollt) mit Pommes frites 29.00

Schweinssteak vom Grill

mit rassiger Pfefferrahmsauce und Reis 29.00

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln

25.00

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites

24.00

Curry-Teller mit Geschnetzeltem

Reis und frischen Früchten garniert 27.00

Schweinsschnitzel Jäger Art

serviert mit Pommes frites 26.00

VOM RIND

Entrecôte vom Grill mit Kräuter- und Knoblauchbutter
dazu servieren wir Röstikroketten 39.50

Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit Peperoni und frischen Champignons
dazu servieren wir Reis 42.00

Rindsfilet vom Grill mit Morchelrahmsauce
dazu servieren wir Dauphine Kartoffeln 48.00

HAUS-SPEZIALITÄTEN

Lerchenhof-Spiess
zarte Rindshuft mit Speck, Peperoni und Zwiebeln
dazu servieren wir Pommes frites 40.00

Mehlsecker-Plättli
Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüse 41.00

Kalbs Cordon bleu „Lerchenhof“
mit Rohschinken- Kräuterbutterfüllung
dazu servieren wir Pommes frites 39.50

Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter
mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Rösti 29.50

Lammnierstück mit Kräuterkruste
Balsamico Jus und Röstikroketten 39.00

Beilagen: Pommes frites - Dauphine - Rösti - Weissweinsrisotto
Reis – Nudeln - Salzkartoffeln
Vier marktfrische Gemüse 6.50 Zwei marktfrische Gemüse 4.50

FLEISCH UND WURST

Lerchenhof-Teller

mit Schinkel, Aufschnitt, Käse und Salatgarnitur 23.00

Bündnerfleisch und Rohschinken 25.00

Wurstsalat natur 12.50 garniert 16.50

Wurst- Käsesalat natur 14.00 garniert 18.00

Siedfleischsalat natur 16.50 garniert 20.50

Thonsalat natur 13.00 garniert 17.00

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei 15.00

Schinken- oder Salamibrot 8.00

Bündnerfleischbrot 9.50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Lerchenhof-Toast

Ruchbrot, Schinken und Champignonsauce 16.00

Blätterteig-Pastetli

Kalbfleisch, Bratkügel und Reis 1 Stk. 16.00 2 Stk. 23.00

Käseschnitte mit Spiegelei 18.00

Spaghetti Bolognese 17.00

Schweinsbratwurst

Zwiebelsauce und Röstikroketten 18.00

Spätzlipfanne

Poulet, Gemüse, Spiegelei, kleiner gem. Salat 22.00

HERKUNFT VON FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE

FLEISCH

Kalb, Rind, Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien
Wild	Schweiz (aus hiesiger Jagd) Österreich

Lieferanten:	Metzgerei Künzli, Dagmersellen Dorfmetzg AG, Langnau b. Reiden Merat, Rothenburg
--------------	--

Ausländisches Fleisch kann mit Leistungsförderer erzeugt worden sein.

FISCH

Egli, Forelle	Schweiz
Lachs (geräuchert)	Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam
Cocktail-Crevetten	Norwegen, Dänemark
Fischknusperli	Deutschland, Vietnam

Lieferanten:	Häfliger Frische Paradies, Altbüron Forster AG, Pfaffnau
--------------	---

GEMÜSE

Gemüse vom Markt	Aus der Region und Schweiz
------------------	----------------------------

Lieferanten:	Forster AG, Pfaffnau Froneri Switzerland SA (Frisco)
--------------	---

Bei Fragen und Informationen steht Ihnen Urs Lerch gerne zur Verfügung.