

WECK-Gläsli

Kombinieren Sie nach Lust und Laune:

Karamellierter Ziegenfrischkäse aus Dallenwil

mit Akazienhonig und Lauchasche

Auberginenkaviar mit Feta und gerösteten Mandeln

Rindstartar mit gehobelter Belperknolle

2er-Kombination	14.50
3er-Kombination	21.50
Ein einzelnes Gläsli nur für den Glust	7.50


Vorspeisen

Rindstartar 70g mit Calvados, Whisky oder Cognac, serviert mit Toast und Butter	22.50
--	-------

 Fagottini al tartufo Fagottini mit Trüffel-Frischkäsefüllung, leichte Trüffelsauce, konfierte Cherrytomaten	16.50
---	-------

 Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	14.50
---	-------

 Engel-Salat Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Nüssen und Ei	14.50
--	-------

 Gemischter Salat	11.—
--	------

 Grüner Salat	10.—
--	------

Hausgemachte Salatsaucen:
Französisch, Italienisch, Mango und Himbeer

Suppen

 Klassische Tomatensuppe Rahmhaube, Basilikumöl	9.50
---	------

Tagessuppe	8.—
-------------------	-----

Klassiker aus aller Welt

Rindsentrecôte – Sauce aux trois poivres

Pommes frites, Marktgemüse

Ladies Cut 150g	37.—
Fitness Cut 200g	42.—
Business Cut 250g	47.—
Gentlemen Cut 300g	52.—

Wienerschnitzel	39.50
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel, Pommes frites, Saisongemüse, Preiselbeeren	

Gourmet-Burger	33.50
Frisch gemachter Burger Patty aus zartem Rindsentrecôte 140g, mit klassischem Cheddar, gebackenen Zwiebelringen, gebratenem Speck, Salat, Tomate, Essiggurke und Haus-Sauce Pommes frites und Haus-Ketchup	

Gourmet-Burger ohne Pommes frites	27.50
--	-------

Rindstartar 140g mit Calvados, Whisky oder Cognac, serviert mit Toast und Butter	33.50
---	-------

Gaeng Keow Wan Gai	33.—
Schweizer Poulet, pikante grüne Thai Curry Sauce, Cashew-Nüsse, Basmatireis, Wokgemüse	

 Fagottini al tartufo Fagottini mit Trüffel-Frischkäsefüllung, leichte Trüffelsauce, konfierte Cherrytomaten	31.—
--	------

Caesar-Salat	25.50
Schweizer Poulet, Blattsalat, Caesar-Dressing, knusprige Speckstreifen, Croûtons	

 Gemüsecurry im Papadam	25.50
Wokgemüse an pikanter grüner Thai Curry Sauce, Cashew-Nüsse, Basmatireis	

Fondue Chinoise «Deluxe»

à discrétion ab 2 Personen

Handgeschnittenes Fleisch

Rindsentrecôte, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet

Pommes frites, Reis, Senffrüchte, Mixed Pickles, Salat

Vier hausgemachte Saucen und Trüffelmayonnaise

pro Person 49.50

Swiss No. 1's

Zürcher Geschnetzeltes	42.—
Kalbsgeschnetzeltes, Champignonsauce, Rösti, Saisongemüse	


Frische Kalbsleber Madeira nach Tagesangebot mit Rösti und Saisongemüse	39.50
---	-------

Traditionelle Eglifilets	34.50
gebraten mit Butter und Mandelsplitter, Salzkartoffeln, Spinat	

Schweinsrahmschnitzel	29.—
Champignonsauce, Butternüdeli, Marktgemüse	

Paniertes Schweineschnitzel	29.—
Pommes frites, Marktgemüse	

Zanderknusperli mit Tartar Sauce	26.50
Pommes frites, Salat	

 Vegetarisch
Herkunftsländer
Rindsentrecôte, Kalb, Geflügel, Schwein: Schweiz
Eier: Bodenhaltung aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Desserts

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Glacé nach Wahl	11.50
---	-------

Kleine Crema Catalana	8.—
------------------------------	-----

Hausgemachtes Nougat-Parfait im WECK-Gläsli	7.—
--	-----

Vermicelles mit Meringue und Rahm Kleine Portion	10.— 7.—
--	-------------

Coupes

Coupe Nesselrode	12.—
Eine Kugel Vanilleglacé, Meringue, Vermicelles, Rahm Kleine Portion	8.—

Coupe Dänemark	12.—
Zwei Kugeln Vanilleglacé, Schokoladensauce, Rahm Kleine Portion	8.—

Coupe «Heisse Liebe»	12.—
Zwei Kugeln Vanilleglacé, warme Himbeeren, Rahm Kleine Portion	8.—

Eiskaffee	12.—
Zwei Kugeln Vanilleglacé, Doppelter Espresso, Rahm Kleine Portion	8.—

Sorbet Colonel	10.50
Eine Kugel Zitronensorbet, Vodka	

Glacé

Schokolade	
Vanille	
Caramel	
Mocca	
Erdbeer	
Zitronensorbet	
Himbeersorbet	
Pro Kugel	3.50
Portion Rahm	1.50