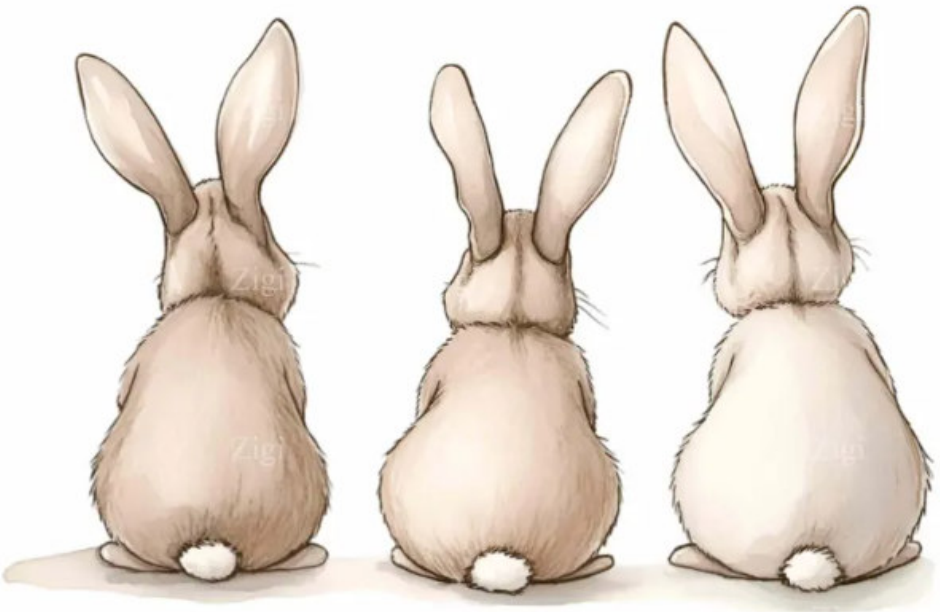




HERGISWALD
GENUSS MIT AUSSICHT

OSTERN 2026



KARFREITAG

3. APRIL 2026

MITTAG UND ABEND

FORELLEN À DISCRÉTION

FR. 55.00

1. GANG

FORELLE BLAU

MIT BRAUNER BUTTER

SALZKARTOFFELN UND SPINAT

2. GANG

ÜBERBACKENE FORELLE

MIT KRÄUTERBUTTER

DAZU REIS

3. GANG

POCHIERTE FORELLE

AN WEISSWEINSAUCE

MIT SPARGELN UND ERBSENPÜREE

GERNE DÜRFEN SIE NACHBESTELLEN,
SOVIEL SIE MÖCHTEN.

OSTERN

5. APRIL 2026 – MITTAG UND ABEND

6. APRIL 2026 – MITTAG

BÄRLAUCHSÜPPLI

MIT RAHMHAUBE

* * *

FRÜHLINGSSALAT

AN CREMIGEM EIERDRESSING

* * *

KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE

TAGLIATELLE UND SAISONGEMÜSE

ODER

GITZI «TESSINER ART»

MIT KARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE

ODER

MEERESFRÜCHTE-PASTETLI

MIT REIS UND SPINAT

ODER

TESSINER POLENTA

MIT TRÜFFEL-BRIE ÜBERBACKEN

DAZU GEMÜSE

* * *

ERDBEER-DESSERTVARIATION

ODER

KÄSEVARIATION

MIT AKAZIENHONIG UND FEIGENSENF

MENÜ IN 3 GÄNGEN FR. 75.00

MENÜ IN 4 GÄNGEN FR. 85.00

LIEBER GAST

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

BEI UNS VERARBEITETES, AUSLÄNDISCHES FLEISCH KANN MIT ANTIBIOTIKA, HORMONEN ODER ANDEREN LEISTUNGSFÖRDERN BEHANDELT WORDEN SEIN.

HERKUNFTSLÄNDER

KALB: SCHWEIZ - METZGEREI KELLER, KRIENS

GITZI: SCHWEIZ - METZGEREI KELLER, KRIENS

FORELLE: SCHWEIZ - BAUERNHOF LANGERLEN, SCHWARZENBERG LU

Mitglied bei:



Wir kochen hauptsächlich mit Produkten aus der Schweiz. Andere Herkunftsländer sind speziell vermerkt. Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.