



«Kein Genuss ist vorübergehend, denn der  
Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.»

# Maria's Esszimmer

———— im Seetal

Gut bürgerlich | etwas anders  
frisch | aus der Gegend

## Speisekarte

# Hausgemachte Suppen

<b>Consommé</b> mit hausgemachten Flädli Auf Ihren Wunsch verfeinern wir die Suppe mit einem Schuss Sherry	8
<b>Rüebli-Apfelsuppe</b> mit Prosecco-Schaum und Rüblichips	9.5
<b>Tagessuppe</b>	7

# Salate & Vorspeisen

<b>Marias Salat-Schüssel</b> Grüner Blattsalat mit Kräutern aus dem Garten und Kernen Gemischter Salat «Chrüsi-Müsi», mit hausgemachten Croutons	8 11
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei mit Speck, Brotcroutons und Ei	10.5 14.5
<b>Hausgebeizte Regenbogenforelle</b> auf einem Avocado-Apfeltatar	16.5
<b>Tatar nach Art des Hauses</b>	Vorspeise 19.5 Hauptgang 29.5
<b>Süsskartoffelchips</b> mit Guacamole	pro Pers 9

# Dreierlei

<b>Lassen Sie sich überraschen</b>	16.5
------------------------------------	------

Suppen und Vorspeisen als Hauptgang servieren wir mit einem Aufpreis von CHF 4

Herkunft Regenbogenforelle: Teich, Fischerei Hallwilersee Birrwil

# Nostalgie frisch aufgetischt

<b>Nani's Fleischvogel</b> mit Kartoffelpurré und Wintergemüse	34
<b>Hacktätschli</b> auf Lauchgemüse serviert mit Risotto	28.5
<b>Ossobucco vom Kalb</b> mit Gremolata, geschmort im Ofen, serviert mit einer feinen Polenta	36
<b>Kutteln</b> an Tomatensauce serviert im Brot oder mit Salzkartoffeln	19
<b>Zarter Tafelspitz</b> auf ausgewähltem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu frischgeriebener Meerrettich	28

# Immer wieder gerne

<b>Cordon-bleu (klassisch oder feurig)</b> vom Kalb	41.5
vom Schwein	29.5
mit Pommes frites	
<b>Kalbsleber</b> mit Röschi	33.5
<b>Lammnierstück vom Schweizer Weidelamm</b> Knoblauchcrème, Kartoffelgratin und Cocobohnen	44
<b>Maria's Kalbs-Burger</b> mit Sauerkraut und Apfelsalat, Trüffelkäse und caramelisierten Zwiebeln mit Pommes frites oder Blatt-Salatschüsseli	32
<b>Zusätzliche Gemüsebeilage</b>	5.5
Gemüse oder Röschi anstelle von Pommes frites	4.5

Fleischherkunft: Lamm, Kalb, Rind, Schwein CH

# Balle-Zeit

<b>Goldgebratenes Ballefilet</b> mit Mandelbutter, serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	<b>36</b>
<b>Balle-Knusperli</b> mit Pommes frites oder Salzkartoffeln, Sauce Tartare	<b>29.5</b>
<b>Ballefilet-Saltimbocca</b> auf einem Prosecco-Risotto mit feinem Ratatouille	<b>37.5</b>

# Fleischlos ist auch gut

<b>Kürbis Risotto</b> mit einem Rosmarin-Crème fraîche	<b>26</b>
<b>Gemüselasagne</b>	<b>24</b>
<b>Gratinierte hausgemachte Crêpes</b> auf einem Tomaten Coulis, gefüllt mit Gemüsewürfeli, getrockneten Tomaten und Mozzarella	<b>24</b>

# Für die kleinen Gäste

<b>Tomatenspaghetti</b>	<b>9.5</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Pommes frites	<b>12.5</b>
<b>Chicken-Nuggets hausgemacht</b> mit Pommes frites	<b>12.5</b>

# Für den süssen Hunger

<b>Duo vom Apfel</b> Apfelchüechli mit Vanilleglacé und Süessmoschtcrème	14.5
<b>Lauwarme Rotweinzwetschgen</b> mit einer Kugel Zimtglace	10.5
<b>À la Minute gebackenes Schoggichüechli</b> mit einer Kugel Vanilleglace (bitte ein bisschen Wartezeit einrechnen)	12.5
<b>Toblerone Mousse</b> mit Mango-Passionsfrucht-Chili	12.5
<b>Caramelköppli</b> mit Mandelkrokant	9.5
<b>Käseteller von der Chäsi Seengen</b> serviert mit feinem Feigensenf mit 3 Sorten	12.5
mit 5 Sorten	17.5

## Süsswein

Beerenauslese Exquisit QmP	50 cl	5.5
Eiswein Exquisit QmP	50 cl	6.5
Portwein, Quinta das Carvalhas 20.0 %	40 cl	7

Falls Sie eine Intoleranz oder eine Allergie haben, lassen Sie es uns bitte wissen.  
Preise in CHF inkl. MwSt.