



«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>Kürbismangosuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und einer Rahmhaube	10.5
<b>Marronisuppe</b> Caramelisierte Marroni, Apfelchips	11.5
<b>Tagessuppe</b>	8

# Salate & Vorspeisen

<b>Marias Salat-Schüssel</b> Grüner Blattsalat mit Körner und Kräuter aus dem Garten	8
Gemischter Salat «Chrüsi-Müsi», mit hausgemachten Croutons	11
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei	10.5
mit Speck, Brotcrôutons und Ei	14.5
<b>Randencarpaccio</b> Herbstpilze, Vinaigrette, Feigen, Apfel, Baumnuss und Pumpernickel	16.5
<b>Süsskartoffelchips</b> mit Guacamole	pro Person 9
<b>Tatar nach Art des Hauses</b>	Vorspeise 19.5 Hauptgang 29.5
<b>Dreierlei</b> Lassen Sie sich überraschen	16.5

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

# Wilder Herbst

<b>Hirschpfeffer</b>	32
<b>Rehschnitzel</b> serviert mit frischen Waldpilzen	42
<b>Rehgeschnetzelttes</b> an einer dezenten Cognacsauce	42
<b>Dammhirsch-Entrecôte</b> mit Preiselbeerbutter überbacken serviert auf einem Pilzragout	49.5
Als Beilagen werden serviert: Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel, Birne und Preiselbeeren	

# Nostalgie frisch aufgetischt

<b>Hacktätschli</b> auf Lauchgemüse serviert mit Risotto	28.5
<b>Kutteln</b> an Tomatensauce serviert mit Salzkartoffeln	19

# Immer wieder gerne

<b>Cordon-bleu (klassisch oder feurig)</b> vom Kalb	41.5
vom Schwein	31.5
mit Pommes frites	
<b>Kalbsleber</b> mit Röschti	36
<b>Maria's Wildburger</b> Wildschweinburger im Kürbisbrötli mit Preiselbeersauce Zwiebelchutney und Napf-Nusskäse dazu Pommes frites oder Blattsalat	32
Zusätzlich Gemüsebeilage	5.5
Gemüse oder Röschti anstelle von Pommes frites	4.5

# Tagesfisch

Nicht täglich, dafür frisch  
Das Angebot finden Sie auf unserer Kreidetafel

## Fleischlos ist auch gut

<b>Herbstteller</b> Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel, Birne und Preiselbeeren	<b>29.5</b>
<b>Serviettenknödel</b> an einer Waldpilzsauce, Apfel und Preiselbeeren	<b>28</b>
<b>Gemüselasagne hausgemacht</b>	<b>26</b>

## Für die kleinen Gäste

<b>Es Paar Wienerli</b> mit hausgemachten Spätzli	<b>10.5</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Pommes frites	<b>12.5</b>
<b>Chicken-Nuggets hausgemacht</b> mit Pommes frites	<b>12.5</b>

Herkunft Fisch: Hallwilersee CH  
Herkunft Fleisch: Poulet CH | Kalb, Rind, Schwein CH | Reh, Dammhirsch CH,  
Hirschpfeffer EU

# Für den süssen Hunger

<b>Apfelhüechli hausgemacht (3 Stück)</b> mit Vanilleglace und Rahm	12.5
<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>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm kleine Portion	11.5 9.5
<b>Portion Vermicelles</b> mit Meringues und Rahm kleine Portion	9.5 8
<b>Käseteller von der Chäsi Seengen</b> serviert mit feinem Feigensenf mit 3 Käsesorten	12.5
mit 5 Käsesorten	17.5

## Süsswein

Beerenauslese Exquisit QmP	0.5 dl	5.5
Eiswein Exquisit QmP	0.5 dl	6.5

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