

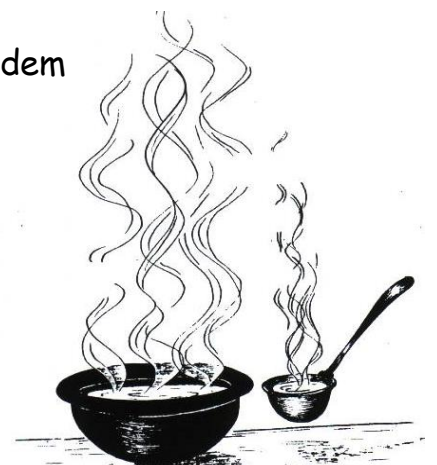
Salate nur als Vorspeise

1001	gemischter Blattsalat mit Tomatenwürfeli	8.00
1002	Salat „Manolo“ frische Blattsalate mit Sprossen, gehacktem Ei und Nüssen, Mozzarella- und Tomatenwürfelchen und Brotcroûtons an einem feinen, leichten Hausdressing	11.00
1004	Blattsalate mit Kürbiskernen, Tomatenwürfeli und Croûtons an feiner biologischer Kürbiskernsauce	10.50
1005	Kunterbunter Salat bunt gemischt und saisonal	11.00

Suppe

1059 Tagessuppe

je nachdem



Sommer-Schlemmersalate als Hauptspeise

4003	Dä Chnusperlisalat Blattsalate mit gehacktem Ei und Tomatenwürfeli, mit frischen frittierten Fischfiletstreifen, dazu Tartaresauce	28.50
4004	Am Gaissepeter sin Lieblingssalat Blattsalate mit verschiedenen Kernen und getrockneten Alpenblüten, mit Gaissechässchnitteli	25.00
4005	Dä scharfi Salattäller Blattsalate mit gehacktem Ei und Tomatenwürfeli und rassig gewürzten Pouletbruststreifen (CH)	25.00
4006	Dä asiatisch Salattäller (vegetarisch) Blattsalate mit gehacktem Ei und Tomatenwürfeli und hausgemachten Frühlingsrollen an Manolo's Thaisauce	24.00
4007	Dä Summerferiesalat Riesencrevetten, gebraten mit frischen Kräutern und Knoblauch, auf Blattsalaten angerichtet und mit Früchten ausgarniert	37.00
4008	Am Iisbär sin Lieblingssalat Blattsalate mit kanadischem Wildlachs, Zibelering und huusgemachtem Chrüterfrischchäs	28.00
6054	Wurstsalat Sternenart	15.00
	mit Käse	18.00

Fleischgerichte



Vom Kalb (CH Bio)

- 2051 Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcherart
mit hausgemachten Spätzli und Gemüse 38.50

Vom Schwein (CH)

- 9075 Schweinssteak 26.50
mit Kräuterbutter überbacken
dazu Pommes-frites und Gemüse
- 2081 Rahmschnitzel, Champignonsauce, 24.50
dazu hausgemachte Spätzli

Vom Poulet (CH)

- 2091 Spätzli „Manolo“ 27.50
Pouletbrüstli auf mit Käse überbackenen Spätzli,
nappiert mit feiner Champignonsauce

Vom Lamm (Neuseeland)

- 2070 Lammrückenfilet „Provençale“ auf Jus
mit zweifarbigem Reis und Gemüse 38.50

Vom Rind (Angus, Irland)

- 2062 Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter überbacken,
dazu Pommes-frites und Gemüse 52.00

Vegi



- 3001 Gemüseteller
mind. 5 frische Gemüse mit Minipastetli,
gefüllt mit Champignonsauce 26.50
- 3002 Käsespätzli
hausgemachte Spätzli mit Zwiebeln, mit Käse überbacken 21.00
- 3014 Hausgemachte Ravioli „nach Lust und Laune des Chefs“ 22.50

Fitness-Programm

*Kunterbunter Salat mit Tomatenwürfeli, Ei, Sprossen,
Brotcroûtons und Früchten gluschtig ausgarniert*

dazu wahlweise:

4051	Pouletbrust mit Kräuterbutter (CH)	28.00
4052	Super zartes Kalbsfiletmedaillon (CH Bio) mit Kräuterbutter	42.00
4054	Gebratenes Zanderfilet	34.00
3018	mit Waadtländer Tomme im Nuss-Kräutermantel gebraten	26.00



Fischgerichte

fest im Angebot

- | | | |
|------|---|-------|
| 2002 | FrISChe Eglifilets gebacken
mit Tartaresauce und Salzkartoffeln | 36.00 |
| 2007 | FrISChe Zanderfilets italienisch gebraten
im Olivenöl mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch,
serviert mit zweifarbigem Reis | 36.00 |
| 2008 | Zanderfilets Försterinnenart
im Butter gebraten, mit sautierten Pilzen
serviert mit zweifarbigem Reis | 38.00 |
| 2020 | Fischer's Plausch
frISChe Fischchnusperli (270g) im Weidling serviert
mit Tartaresauce und Brot | 34.00 |



Desserts

7001	„Seelewärmerli“ 1 Kugel Vanilleglace mit hausgemachtem Eierkirsch	8.00
7002	Coupe „Airfresh“ 1 Kugel Zitronensorbet mit Pfefferminzlikör (äs Verdauerli wo sogar dä Meloni us dä Finke haut)	7.50
7003	Karamelköppli so wies Grossmuetter no gmacht hett ausgarniert mit Früchten und Rahm	9.80
7006	Meringue mit Rahm Mit Früchten ausgarniert	9.00
7007	Meringue glace Meringueschale mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm, ausgarniert mit Früchten	12.50
7012	gerührter Eiskaffee Arrabica mit Kirsch garniert mit Rahm	12.00
7031	Sorbet mit „Gügs“	11.00
7010	hausgemachte Glacé pro Kugel mit Rahm	3.50 4.20



Glacésorten: fragen Sie das Personal

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWST

Sternen Rüdlingen

Dessert-Coupes

aus unseren hausgemachten Glacen

8051	Heissi Liebi 2 Kugeln Vanilleglace mit heissen Beeren garniert mit Rahm	11.50
8052	Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace mit heisser Schoggisauce und Rahm	11.00
8053	Nideltäfelicoupe 2 Kugeln Caramelglace mit frisch zubereiteter Nideltäfelisauce und Rahm	12.00
8054	Coupe Amaretto je eine Kugel Caramel-, Café- und Sorriso amaro-Glacé mit einem Schuss Amaretto di Saronno, garniert mit Rahm	12.00
8057	Joghurtcoupe Amarena 2 Kugeln Joghurtglace mit Amarenakirschen und Rahm ausgarniert	11.00
8055	Nusscoupe 3 verschiedene Nussglacen mit Rahm und Nüssen ausgarniert	12.00