



Schweizerische  
Multiple Sklerose  
Gesellschaft



## **Die Gilde kocht für Multiple Sklerose Kranke**

Liebe Gäste, schön dass Sie heute bei uns sind!

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, deren Mitglied auch wir seit 2006 sind, kocht seit Jahren am 1. September-Wochenende in der ganzen Schweiz zugunsten MS-kranker Patienten.

Die Mitglieder-Restaurants in der Zentralschweiz führen nun zum 3. Mal im September diese Aktion in Ihren eigenen Betrieben durch.

**Von den Gerichten auf dieser Seite überweisen wir Fr. 10. — an die MS-Gesellschaft, Fr. 5.—von Ihnen und Fr. 5.—von uns.  
Sie können auch eine Spende in den Spendentopf beim Buffet in der Gaststube oder beim Cheminée im Tenn legen. Herzlichen Dank.**

### **«Gilde»-MENÜ**

#### **Steinpilzsuppe mit Brotcroûtons**

\* \* \*

#### **Rindsfilettournedos an Trüffeljus**

Risotto und Gemüse

\* \* \*

#### **Himbeerparfait**

Menü komplett Fr. 65.—

Hauptgang Fr. 52.—

#### **Pouletbrust-Suprême Surf and Turf**

Pouletbrüstli (CH) und Tigergarnele

Spaghetti mit Cherrytomaten an Basilikumpesto

38.—

#### **Kalbskotelett an Morchelrahmsauce**

dazu Risotto und Gemüse

52.—

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen und entspannten Besuch bei uns im «St. Anton» und danken Ihnen für Ihre „Mithilfe“.

# Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b>	9.—
<b>Grüner Salat</b>	8.—
<b>Bauernsalat</b> gemischter Blattsalat mit Brotcroûtons, Champignons und Speck	11.—
<b>Crevetten (Black Tiger) Calypso</b> mit einem Melonenfächer	15.—
<b>Norwegischer Bömlo-Lachs mit Schweizer Alpenkräutern</b> Die traditionelle Räucherethode im Holzofen (Dyhrberg) verleiht dem edlen Lachsfleisch ein unvergleichliches, delikates Aroma. Zusätzlich wird der geräucherte Lachs mariniert mit Schweizer Alpenkräutern. <b>Vorspeise mit einem Sträusschen Sommersalat</b> als ganz Portion met es „bitzeli“ Röstli und Sauerrahm	21.— 30.—
unsere Suppen	
<b>Steinpilzsuppe mit Brotcroûtons</b>	9.—
<b>Gazpacho</b> , Spanische Gemüsesuppe eiskalt serviert	9.—
<b>Tagessuppe</b> „es hät, solang's hät“	7.—

## Speziell

<b>Wurstsalat mit Röstli</b>	17.—
<b>Wurst-Käsesalat mit Röstli</b>	18.—
<b>Roastbeefsteller mit Melone und Sommersalat</b>	25.—
<b>Das Beefsteak TATAR</b>	
ganze Portion	36.—
kleinere Portion	28.—
<i>Bei uns wird jedes Tatar frisch aus Rindsfilet von Hand geschnitten, dadurch kann eine Wartezeit entstehen.</i>	

# Klassiker

## **M-Cordonbleu**

Schweins-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse 29.—

## **Entrecôte mit Café de Paris überbacken**

Röstikroketten und Gemüse 43.—

## **Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart**

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce mit Wauwiler Champignons  
dazu Butterrösti Kleinere Portion 39.—  
35.—

## **Wienerschnitzel**

Kalbsschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse 39.—

## **Rindsfiletgulasch Stroganoff**

an rassischer Paprikasauce mit Peperoni und Champignons  
dazu Nüdeli und Gemüse Kleinere Portion 41.—  
37.—

## **Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce**

dazu Rösti 13.—  
18.—

# Aus dem Wasser

## **Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee „Luzerner Art“**

mit Kapern, Zwiebeln und Zitronenwürfel, auf Blattspinat  
dazu Reis 35.—

## **Eglifilet im Backteig** (Aquakultur Raron VS mit Wasser aus dem Lötschberg)

Reis und Gemüse 35.—

# Fleischlos

## Gemüseteller

dazu Limetten-Risotto

24.—

## Gemüse-Stroganoff mit Nüdeli

20.—

# Salate als Hauptgang

## Bauernschüssel

Gemischte Blattsalate mit Speckwürfeli, Brotcroûtons und Champignons

16.—

## Neptunschüssel

Gemischter Blattsalat garniert mit lauwarmen Tiger Prawns  
(Riesencrevetten)

32.—

## Wurst-Käsesalat

Cervelasalat mit Käse und Zwiebeln  
garniert mit Salaten

11.—

17.50

## Salatteller mit Melone

18.—

# Fleisch vom Grill



serviert mit Café de Paris

## Schweinssteak vom Grill

27.—

## Kalbssteak vom Grill

39.—

## Rinds-Entrecôte vom Grill

39.—

## Rindsfilettournedos vom Grill

42.—

zu den Grilladen servieren wir Ihnen eine Schüssel gemischter Salat

als Beilage Pommes frites, Röstikroketten, Reis oder Nudeln

4.50

Gemüse, Limetten-Risotto oder Rösti

5.—