

*Das Gasthaus
im Limpachtal
am Südhang
des Bucheggbergs*

Drei Eidgenossen Brittern

Vorspeisen

Einfach und gesund

Grüner Salat

Knackiger Blattsalat

Fr. 7.50

Gemischter Salat

Bunte Auswahl von frischen Salaten

Fr. 9.00

Bouillon mit Mark

Kräftige Bouillon mit viel Mark

Fr. 9.00

Crevetten Cocktail

Cocktailcrevetten an rassisger Sauce
mit geröstetem Toast und Butter

Fr. 16.00

Frühlingshafte Vorspeisen

Bärlauchsuppe

Feine Bärlauchsuppe mit Rahmhäubchen

Fr. 9.50

Frühlingssalat

Knackiger Blattsalat mit Spargeln, gerösteten Pinienkernen und
Wachtelspiegelei

Fr. 14.50

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Spargelspezialitäten

Die feinen zarten.

Spargelcremesuppe

Frisch und hausgemacht

Fr. 9.50

Zarte Spargeln

mit Hollandaise oder Mayonnaise Sauce

Fr. 33.00

Burehamme oder Rohschinken

Fr. 9.00

Saftiges Kalbssteak

mit Spargeln und Hollandaise Sauce

dazu Trockenreis

Fr. 49.50

Eglifilets Drei Eidgenossen

in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln

zarte Spargeln und Hollandaise Sauce

dazu Trockenreis

Fr. 39.50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit Spargeln und Hollandaise Sauce

dazu Trockenreis

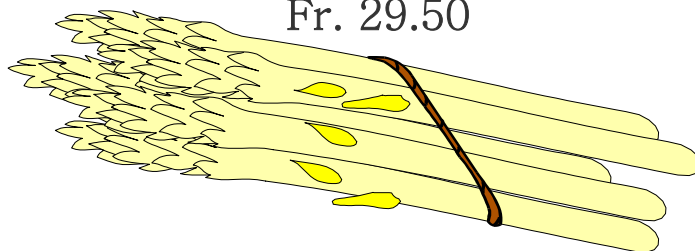
Fr. 41.50

Grillierte Pouletbrust

mit Spargeln und Hollandaise Sauce

dazu Trockenreis

Fr. 29.50



Hausgemachte Bärlauchgerichte

Bärlauchsuppe *

Feine Bärlauchsuppe mit Rahmhäubchen

Fr. 9.50

Bärlauchravioli *

Feine Ravioli mit Bärlauch-Ricotta Füllung
an sämiger Rahmsauce

Fr. 26.00

Frühlingsspass Drei Eidgenossen

Saftiger Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
mit hausgemachten Bärlauchspätzli

Fr. 28.00

Bärlauchspätzli *

mit frischen Spargeln und Käse überbacken

Fr. 26.00



* Fleischlose Gerichte

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Zartes vom Grill

Entrecôte Negresco

Zartes Entrecôte vom Grill mit gehackten Tomaten und kräftiger Rotweinsauce mit verschiedenen Kräutern

Pommes frites

Fr. 40.00

Entrecôte Maître d'hôtel

Zartes Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 39.50

Rindsfilet vom Grill

Zartes Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 52.00

Kalbssteak Maison

Saftiges Kalbssteak an feiner Morchel-Champignonsauce dazu Trockenreis

Fr. 49.00

Lammrückenfilet Provençale

Saftig am Stück gebraten mit frischen Kräutern dazu Country Kartoffeln und frisches Gemüse

Fr. 39.50

Saftiges Schweinssteak vom Grill

mit hausgemachter Maître d'hôtel dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 29.50

Grillierte Pouletbrust

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 26.00

Fische aus heimischen Gewässern



FrISCHE Forellen aus Kräiligen

Blau im Sud pochiert mit brauner Butter
oder

Müllerinart in der Pfanne gebraten mit schäumender Butter

Ein Stück Fr. 26.00 Portion (2 Stück) Fr. 44.50

dazu servieren wir frisch gekochte Salzkartoffeln

Aus der Pfanne

Geschnetzeltes Kalbfleisch

Zartes Kalbfleisch an feiner Rahmsauce mit Pilzen
dazu knusprige Rösti, Trockenreis oder Butternüdeli

Fr. 42.50

Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 39.00

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 29.50

Fleischlose Gerichte

Reichhaltiger Gemüseteller

Schöne Auswahl von Marktfrischem Gemüse

Fr. 22.00

Bärlauchravioli

Feine Ravioli mit Bärlauch-Ricotta Füllung
an sämiger Rahmsauce

Fr. 26.00