

Vorspeisen & Suppen

Bunter Blattsalat mit Kernen ✓ ☒	7.50	Tomatencrèmesuppe ✓ ☒	10.50
Gemischter Salat ✓ ☒	9.50	Basilikumschaum & Tomatenprussien	
Nüsslisalat «Die Perle» ☒	12.50	Weinschaumsuppe ✓ ☒	11.50
mit gebratenen Champignons & Speck		mit Kräutercrôutons	
Rinds-Tatar	23.50		
gewürzt nach Ihrem Geschmack	Portion 34.00		
Toast und Butter			
<i>Für unser Tatar verwenden wir nur bestes Rindfleisch von Mastbetrieben der Region Hildisrieden</i>			

#

#

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti «Die Perle» ✓	21.00	Gemüse-Pilzragout ✓	24.00
mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Kräutern, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch	kl.Port. 16.50	an leichter Rahmsauce im Blätterteigkissen, Reis	
Ravioli gigante ✓	25.00		
gefüllt mit Grillgemüse an leichtem Peperonischaum	kl.Port. 19.50		

Fleisch & Fisch

Appenzeller Cordon bleu		vom Schweinscarré	31.00
Moschtbröckli & Appenzellerkäse , Pommes frites, Marktgemüse vom Buuregarte Boog		vom Kalb	38.50
Das klassische Cordon bleu		vom Schweinscarré	31.00
Buureschinken & Greyerzerkäse, Pommes frites, Marktgemüse vom Buuregarte Boog		vom Kalb	38.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (auf Wunsch auch ☒)			35.50
mit Wauwiler Champignons und Rösti us Herdöpfel vom Seetal			
Filetwürfel vom australischen Black Angus „Stroganoff“			35.50
Reis, Marktgemüse vom Buuregarte Boog			
Rindsfilet vom australischen Black Angus im Pfändli ☒		200 gr.	44.00
Kräuterbuttersauce, Marktgemüse vom Buuregarte Boog, Pommes frites		150 gr.	38.00
Egli-Chnusperli ☒			34.50
Marktgemüse vom Buuregarte Boog, Pommes frites, Tartaresauce			
In Rioja geschmorte Lamm Haxe			33.00
Über viele Stunden im Rotwein langsam geschmort, Tajarin und Marktgemüse vom Buuregarte Boog			

Unsere lokalen Lieferanten

So weit wie möglich kaufen wir unsere frischen Lebensmittel bei lokalen & regionalen Familienbetrieben ein
Spannende Informationen dazu erhalten Sie auf der nächsten Seite

Unsere wichtigsten lokalen Lieferanten

<p>Boog Buuregarte Hünenberg</p>		<p>Seit 5 Generationen betreibt die Familie Boog den Hof in der Reussebene. Sie beliefert uns mit Salat, Kräutern, Gemüse, Obst & Beeren, Eiern. Vieles davon je nach Saison aus eigener Produktion</p>
<p>Metzgerei Rüttimann Hildisrieden</p>		<p>Herbert Rüttimann schlachtet und verarbeitet für unser Tatar ausschliesslich Rinder von ihm persönlich bekannten Bauernbetrieben aus der Region Hildisrieden</p>
<p>Bäckerei R. Hänggi AG Rothenburg</p>		<p>Der 1949 gegründete Familienbetrieb produziert schon in der 3. Generation mit erstklassigen und natürlichen Rohstoffen aus der Region wunderbare Brote, mit denen wir täglich frisch beliefert werden</p>
<p>Metzgerei Bürgi AG Schindellegi</p>		<p>Für den besten Wurstsalat braucht es neben einer richtig guten hausgemachten Sauce eben auch die richtige Wurst. Die Cervelats der Familie Bürgi sind einfach die Besten</p>
<p>Jagdgesellschaft Root- Michaelskreuz</p>		<p>Natürlich sind wir stolz darauf, dass wir in der Wildsaison ausschliesslich mit Rehen aus der Sommer- und Herbstjagd der Jagdgesellschaft Root-Michaelskreuz arbeiten</p>
<p>Obst & Kartoffeln Paul Peter, Kriens</p>		<p>Seit über 30 Jahren arbeitet Paul Peter mit Bauernbetrieben aus dem Seetal zusammen. Er liefert deren Produkte direkt sowohl an private Haushalte wie auch an die Gastronomie</p>