

Vorspeisen & Suppen

Bunter Blattsalat mit Sprossen ✓ ☒	7.00	Randenschaumsuppe ✓	9.50
Gemischter Salat ✓ ☒	9.50	mit Lauchstroh	
Nüsslisalat «Die Perle» ☒	12.50	Kürbiscremesuppe ✓ ☒	9.50
im Wrap-Chörbli, mit Speck & Feigen		mit warmem Kürbis Muffin	
Rinds-Tatar	23.50		
gewürzt nach Ihrem Geschmack	34.00		
Portion			
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
mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Kräutern, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch	kl.Port. 16.50
Ravioli gefüllt mit Kürbis & Salbei ✓	25.00
Glasierte Kürbiswürfel & Spinat	kl.Port. 19.50







Fleisch & Fisch

Appenzeller Cordon bleu	vom Schweinscarré	31.00
Moschtbröckli & Appenzellerkäse, Pommes frites, Marktgemüse vom Buuregarte Boog		
Das klassische Cordon bleu	vom Schweinscarré	31.00
Buureschinken & Greyerzerkäse, Pommes frites, Marktgemüse vom Buuregarte Boog		
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
Lachsforellen-Chnusperli ☒		34.50
von der Familie Spielhofer in Römerswil		
Marktgemüse vom Buuregarte Boog, Pommes frites, Tartaresauce		
In Rioja geschmorte Lamm Haxe		33.00
Über viele Stunden im 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>Spielhofer Fisch AG Römerswil</p>		<p>Seit vielen Jahren betreibt die Familie Spielhofer eine eigene Fischzucht in Niederwil. Forellen, Saibling, Zander und natürlich die Lachsforellen für unsere Fischknusperli</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 Rehe aus der Sommer- und Herbstjagd der Jagdgesellschaft Root-Michaelskreuz verarbeiten</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>

Folgen Sie uns auf

