



SPEISEKARTE

Restaurant täglich geöffnet von 07.30 - 22.00 Uhr
 warme Speisen von 11.30 - 14.00 / 18.00 - 22.00 Uhr
 Wintersaison vom 18. Dezember 2010 bis 25. April 2011

Kleiner Salatteller vom Buffet _____	9.50 Fr.
Grosser Salatteller vom Buffet _____	16.00 Fr.
Käsequiche mit Gemüsejulienne an Ananaslauchsalat _____	16.50 Fr.
Gratinierter Ziegenkäse mit Rotwein-Zimt-Birne und Salatbouquet _____	19.50 Fr.
Trockenfleisch vom Lamm an mediterranem Gemüsesalat u. Kräuterquark _____	18.80 Fr.
Lachsröllchen mit Meerrettichschaum gefüllt an Salatbouquet _____	19.50 Fr.
Gemüsebouillon mit Gemüs-Julienne _____	8.50 Fr.
Zwiebelsuppe mit Kümmel und Brotwürfelchen _____	9.50 Fr.
Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern _____	10.80 Fr.
Obwaldner Chässchnitte mit Schinken, Spiegelei und Essiggurke _____	17.50 Fr.
Kalbsbratwurst mit Zwiebeljus und Pommes Frites _____	19.50 Fr.
Paniertes Schweinsschnitzel mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites _____	21.30 Fr.
Gebratenes Entrecote mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin _____	36.50 Fr.
Rösti Italia mit Tomate und Mottarella überbacken _____	22.50 Fr.
Rösti Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken _____	23.80 Fr.
Rösti-Pizza mit Tomaten, Schinken, Pilzen und Peperoni _____	24.50 Fr.
Berner Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce _____	26.50 Fr.
Rösti Eienwäldli mit Schweinsfilet und Pilzen _____	29.50 Fr.
Leber-Rösti mit gebratener Kalbsleber und Salbeibutter _____	31.50 Fr.
Zürcher Rösti mit Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce und Champignons _____	32.50 Fr.
Käsespätzli mit Zwiebeln _____	16.80 Fr.
Älplermagronen mit Käse gratiniert, dazu geröstete Zwiebeln und Apfelmus _____	17.30 Fr.
Pilzpfanne an einer Rahmsauce dazu Semmelknödel _____	18.50 Fr.
Paniertes Schollenfilet mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat vom Buffet _____	22.50 Fr.
Gebratene Crevetten auf Spaghetti mit Pestohollandaise _____	26.00 Fr.
Mostcreme mit Calvadosäpfeln und Schlagrahm _____	9.00 Fr.
Glühweinparfait mit Zimtrahm und Früchten _____	10.00 Fr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
 Familie Albert von Deschwanden und das Glogghuis-Team

www.glogghuis.ch