



---


MENU  
KARTE  
15. JUNI



## Tagesteller | Daily menu

«Vom Land» 28.50  
Rindsgeschnetzeltes (CH) in Senfsauce mit  
Blumenkohl – Rübligemüse und Butterreis  
*Sliced beef (CH) in mustard sauce with cauliflower  
- carrot vegetables and butter rice*

«Aus Meeren und Seen» 28.50  
Gebratenes Forellenfilet (CH) an mediterranem  
Spinat mit Schwenkkartoffeln und Oliven –  
Tomatensauce  
*Fried trout fillet (CH) on Mediterranean spinach  
with potatoes and olives - tomato sauce*


 «Vegetarisch» 25.50  
Tomatenrisotto mit gebackenen Tempuragemüse  
*Tomato risotto with baked tempura vegetables*


## Suppen & Salate | Soups & salads

 Tomatensuppe mit Kräutern Small 11.00  
*Tomato soup with herbs* Regular 15.50

Caesar Salat mit Schweizer Pouletbrust, Speck und  
Ei Small 19.50  
*Caesar salad with Swiss chicken breast, bacon and* Regular 24.50  
*egg*

 Eier: Von unseren eigenen Hühnern beim Stockerhof in  
Luzern.  
Pouletbrust: Kneuss Gügeli, Schweiz

 Salat Caprese mit Tomaten und Wasserbüffel-  
mozzarella Small 19.50  
*Salad Caprese with tomato and water buffalo* Regular 24.50  
*mozzarella*

 Wasserbüffelmozzarella: Schweiz  
Tomaten: Schweizer Tomaten von regionalen Produzenten/  
Marinello.

## Hauptgerichte | Main Courses

GH Currywurst (CH) nach Hausrezept mit Swiss Fries 25.50  
*GH curry sausage following a home-style recipe and Swiss fries*


 Currywurst: Nach eigenem Rezept, Schweinefleisch aus dem Kanton Zürich.

Hausgemachter Hamburger (Rind, CH) mit Swiss Fries oder buntem Salat 28.50  
*Homemade Hamburger with Swiss fries or mixed salad*

Schweins Cordon Bleu (Schwein, CH) mit 32.50  
Appenzeller Käse dazu Swiss Fries oder bunter Salat  
*Pork cordon bleu with cheese from Appenzell and mixed salad*



Gebratene Schweizer Eglifilets (CH) in Zitronenbutter 43.50  
mit Spinat und Salzkartoffeln  
*Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with spinach and boiled potatoes*

 Eglifilet: Von der Eglifarm "Fisch vom Säget" im Kanton Luzern. Kreislaufanlage zur Wiederverwendung des Wassers und Fütterung ohne Fischmehl hat uns überzeugt.

Zürcher Kalbgeschnetzeltes (CH) mit Rösti und Gemüse 43.50  
*Sliced veal „Zurich Style“ with Swiss hash browned potatoes and vegetables*

 Gemüse: Schweizer Gemüse von regionalen Produzenten von Marinello.

Wiener Schnitzel (Kalb, CH) (200gr) paniert 48.50  
mit Kartoffel-Gurkensalat  
*Wiener schnitzel (Swiss veal) (200g) with potato cucumber salad*

## Dessert & IceCream

Schweizer Schokoladenmousse 14.50  
*Swiss chocolate mousse*

## Legende



Vegetarisch



Herkunft & Details



CHEF'S CHOICE  
Chef-Empfehlung

---

## Ihre Kontaktdaten

Für die Covid-19 bedingte Nachverfolgung der Infektionsketten.

Die Hinterlegung der Kontaktdaten ist freiwillig.

Datum	Uhrzeit
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 1	Telefonnummer
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 2	Telefonnummer
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 3	Telefonnummer
Weitere	Telefonnummer

Wir haben verstanden, dass die aufgenommenen Daten im Glärnischhof vertraulich und lediglich für die ggf. nötige und hilfreiche Nachverfolgung von Infektionsketten im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie aufgenommen werden. Sie werden vier Wochen gesichert aufbewahrt und nur auf Anfrage an das zuständige Gesundheitsamt weitergegeben.

Bitte halten Sie uns auch in Zukunft über News zum Glärnischhof auf dem Laufenden.

News an folgende E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

Unterschrift eine Ansprechperson: \_\_\_\_\_