

# Speisekarte

## Restaurant Jägerstübli Anwil



**Jürg und Gabriela Mohler**

## **FRÜHLINGSVORSPEISEN**

Spargel-Topinambursalat mit Kaninchenfiletrollade und Brunnenkresse	21
Löwenzahnsalat zubereitet wie in Frankreich mit Croûtons, Ei und Speck	16

## **FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN**

Portion frische Weiße oder Grüne Spargeln mit Neuen Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	34
<i>Kleine Portion</i>	28
Dazu:	
Gekochter Bauernschinken	8
Oltinger Landrauchschorlen	10
Oltinger Limousin Naturabeef Entrecôte hausgemachte Sauce Hollandaise mit Spargeln und Neuen Bratkartoffeln	45

## **VEGETARISCH**

Tagliatelle mit Bärlauchpesto Spargeln und Tomaten	24
---	----

*Allergene werden mündlich deklariert.*

# FRÜHLINGSMENU IM JÄGERSTÜBLI

Spargel-Topinambursalat  
mit Kaninchenfiletroulade und Brunnenkresse  
\*\*\*\*\*



Swisslachs aus Lostallo auf Gersotto  
mit Peperonicoulis und glasierten Radiesschen  
\*\*\*\*\*

Lammcarré ganz gebraten  
auf Neuen Kartoffeln  
und Frühlingsgemüse  
\*\*\*\*\*

Zitronen-Joghurtmousse mit Rhabarber  
und frischen Erdbeeren  
\*\*\*\*\*


Menu 75

Menu mit Wein 89

*mit je einem Glas Weiss- und Rotwein von unseren Spitzenweinen im Offenausschank*

*Mit unserem neuen Frühlingsmenu, mit aussergewöhnlichen Aromen und unterschiedlichen Texturen, sich etwas besonderes gönnen und sich den Frühling direkt auf den Teller zu holen. Wir bieten frische, knackige, würzige, scharfe und süssen Aromen, die auf der Zunge tanzen und sich zu einer frühlingshaften Geschmacksexplosion vereinen.*

## **KLASSIKER**

Grüner Salat	8
Gemischter Salat	10
<i>Französisch/Haus/Italienisch Salatsaucen, alle hausgemacht und laktosefrei</i>	
<b>Schweizer Lachs mit Kräuterkruste</b>	
auf leichter Meaux-Senfsauce	34
Reis und Gemüsebouquet	<i>Kleine Portion/Vorspeise</i> 28
<b>Zeglinger Zander gebraten mit Mandeln</b>	36
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	<i>Kleine Port./Vorsp.</i> 30
<b>Oltinger Premium Schweinskôtelett</b>	35
mit Zwiebel-Knobli-Chilli gebraten	
Saisongemüse	
<b>Schweinscordon-bleu mit Gruyèrekäse</b>	34
Saisongemüse	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	28
Saisongemüse	<i>Kleine Portion</i> 24
<b>Appenzeller Kalbscordon-bleu</b>	42
mit Appenzellerkäse, Saisongemüse	
<b>Lammrückenfilet mit Kräuterkruste</b>	40
Saisongemüse	<i>Kleine Portion</i> 33

## **SAISONALE BEILAGEN**

Neue Bratkartoffeln	Pommes Frites
Reis	Tagliatelle

*Fleisch- Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Fisch Baselland oder Schweiz, Lamm Neuseeland. Allergene werden mündlich deklariert.*