

# Speisekarte



## Restaurant Jägerstübli Anwil

# ESSEN UND GENIESSEN

Rassiges Tartar vom Rind  
mit Cognac verfeinert  
Toast und Butter 35

*Vorspeise* 28

Saisonsalat Florida  
Unser Klassiker, mit gebratenem CH-Pouletbrüstli  
Ananas, Melone und Pinienkernen 23

*Vorspeise* 17

**Fitnesssteller** *ein saftiges Stück Fleisch mit Kräuterbutter und  
verschiedenen Salaten garniert.*

mit Pouletbrust 23

mit Schweinssteak 27

mit Schweinscordon-bleu 31

mit Oltinger Premium Schweinskôtelette 32

mit Lammfilet 35

mit Oltinger Rindssteak Jägerstübli Art 33

## Vegetarische Gerichte nach Tagesangebot

### Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites

Süsskartoffelfrites

Reis

Nudeln *(frisch gekocht Wartezeit 10 Minuten)*

# Essen und Geniessen

|   |    |
|---|----|
| Grüner Salat  | 8  |
| Gemischter Salat  | 10 |
| <i>Französisch/Haus/Italienisch Salatsaucen, alle hausgemacht und laktosefrei</i>       |    |
| Schweizer Lachs mit Kräuterkruste<br>auf leichter Meaux-Senfsauce                       | 34 |
| Reis und Saisongemüse <i>Kleine Portion/Vorspeise</i>                                   | 28 |
| Zeglinger Zander gebraten mit Mandeln   | 36 |
| Salzkartoffeln und Saisongemüse <i>Kleine Port./Vorsp.</i>                              | 30 |
| Oltinger Premium Schweinskôtelett<br>mit Zwiebel-Knobli-Chilli gebraten<br>Saisongemüse | 35 |
| Schweinscordon-bleu mit Gruyèrekäse<br>Saisongemüse                                     | 34 |
| Paniertes Schweinsschnitzel   | 28 |
| Saisongemüse <i>Kleine Portion</i>  | 24 |
| Appenzeller Kalbscordon-bleu<br>Saisongemüse  | 40 |
| Lammrückenfilet mit Kräuterkruste   | 38 |
| Saisongemüse <i>Kleine Portion</i>  | 32 |
| Oltinger Rindssteak Jägerstübli Art<br>Saisongemüse                                     | 36 |

Fleisch- Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Fisch Baselland oder Schweiz, Lamm Neuseeland.

Allergene werden mündlich deklariert.

Preise inklusiv Mehrwertsteuer

# Sommermenu

Pokebowl mit Reis und Swissslachs

oooooo

Gazpacho Andalous

Kalte Spanische Gemüsesuppe

ooooo

Lammrückenmédaillons mit Knoblikruste

auf Portweinjus

Süsskartoffelfrites

Sommergemüse

ooooo

Hausgemachtes Maccaron

mit Honigglacé und frischen Beeren

oooooo

**Menu** **70**

**Menu mit Wein** **85**

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

*Was gibt es Schöneres, als einen lauen Sommerabend bei einem leckeren Essen mit guten Freunden zu genießen? Stimmt, nicht viel! Deshalb haben wir ein köstliches Sommermenü in vier Gängen zusammengestellt, das Sie auch bei höheren Temperaturen geniessen können.*

**Danke für Ihren Besuch und  
Auf Wiedersehen**

