

# Vierer

# Freundschaftspaket

Gemischter Salat  
serviert an Hausdressing

\*\*\*

Entrecôte double garniert  
auf der Platte serviert  
an Sauce Bearnaise  
dazu Kartoffelkroketten  
und Gemüsebouquet

Fr. 150.00 statt Fr. 215.00  
(jede weitere Person Fr. 37.50)

Angebot bis Karfreitag

**Garstufen:**

**deutsch**

stark blutig  
blutig  
mittel  
durch

**französisch**

bleu  
saignant  
a point  
bien cuit

**englisch**

rare  
medium rare  
medium  
well done

Diese Speisen servieren wir Ihnen von 11.30 – 13.30  
und von 18.00 bis 21.30  
Preise inklusive 8.0 % Mehrwertsteuer

## Ein fulminanter Start

<b>Bunter Blattsalat</b>		Fr.	8.50
<b>Gemischter Salat</b>		Fr.	9.20
<b>Beefsteak Tartar</b> mit Toast und Butter	Fr- 23.50 (1/2)	Fr.	32.00
<b>Rindscarpaccio an herzhafter Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette</b> mit frisch gemahlenem Pfeffer, serviert mit kleinem Blattsalatsträusschen und Parmesanspänen		Fr.	17.80

## Heiss begehrt

<b>Schnecken</b> nach Art des Hauses (6 Stück)		Fr.	12.80
<b>Crevetten aglio e olio</b> (heiss serviert) Black Tiger Crevetten		Fr.	15.90
<b>Fischknusperli</b> vom St. Petersfisch (250g) mit Tartarsauce		Fr.	19.80
<b>Hausgemachte Rindsconsommé</b> nature, Ei oder mit frischen Flädli		Fr.	9.80
<b>Kräftige Steinpilzsuppe</b> unter der Rahmhaube Dazu Wildrauchwurststückli		Fr.	10.50
<b>Feines Knoblauchsüppchen unter der Rahmhaube</b> mit knusprigen Croûtons		Fr.	9.80

## Die Klassiker

<b>Kalbswienerschnitzel</b> serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse	Fr. 39.90
<b>Schwinger-Cordonbleu vom Schweinerücken</b> gefüllt mit rassigem Bergkäse und Rauchschinken serviert mit Pommes frites	Fr. 32.50
<b>Entrecôte vom Angus-Rind ´Café de Paris´ (200g)</b> serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse	Fr. 45.50

## Fitnesssteller und Salate

<b>Grosser Salatteller</b> mit Ei und Früchten reichhaltig garniert	Fr. 21.50
<b>Grillierte Kalbsschnitzel</b> garniert mit verschiedenen Salaten und Früchten	Fr. 34.50
<b>Hausgemachtes Pouletcordonbleu</b> mit Schinken und Greyerzer gefüllt serviert mit bunten Salaten	Fr. 29.50
<b>Zarte Schweinsschnitzel-Saltimbocca</b> mit Salbei und Rohschinken dazu reichhaltige Salatgarnitur	Fr. 26.80

## Aus dem Wasser

<b>Fischknusperli</b> garniert mit Salaten, Sauce Tartare	Fr. 27.90
<b>Pochierte Albelifelets aus dem Vierwaldstättersee</b> an feiner Zitronengras-Weissweinsauce dazu Trockenreis und Blattspinat	Fr. 29.50
<b>Gebratene Eglifelets nach Müllerin Art</b> an klassischer Mandelbutter, serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 31.90
<b>Gebräte Zanderfilets auf gedünsteten Dill-Zucchini</b> an Safransauce serviert, dazu Butterreistürmchen dazu Butterreistürmchen	Fr. 34.50

# Aus Stall und Wiese

<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch Luzerner Art</b> mit à la minute gebratener Butterrösti	Fr. 36.90
<b>Frische Kalbsleber mit gebratenem Speck und Zwiebeln</b> in Butter sautiert, dazu knusprige Rösti	Fr. 34.90
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr. 25.50
<b>Gebratene Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce</b> serviert mit Butternudeln	Fr. 24.50
<b>Spezial Buurebratwurst (200g)</b> Zwiebelsauce und Pommes frites	Fr. 23.50
<b>Rosa gebratenes Rumpsteak (200 g)</b> mit Rotwein-Pfefferbutter überbacken, dazu Pommes frites	Fr. 35.50
<b>Beefsteak Tartar</b> (140g) serviert mit Toast und Butter	Fr. 32.00
<b>Pouletbrüstchen in knusprigen Corn Flakes paniert</b> auf cremigen Champignons serviert mit hausgemachten Nüdeli und kleinem Gemüse	Fr. 29.50
<b>Club Sandwich Felmis</b> mit gebratenem Pouletbrüstchen, Speck und Tomaten an rassisger Senf-Honigsauce serviert mit Pommes frites	Fr. 26.50
<b>Gemüsebeilage</b>	Fr. 6.50
<b>Rösti als Beilage</b>	Fr. 2.50

## Vegetarischer Ecken

<b>Feurige Pappardelle all' arrabiata</b> mit sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Chili an feinstem Olivenöl, garniert mit Parmesan	Fr. 24.50
<b>Hausgemachte Trofie Teigwaren</b> an Safran-Rahmsauce garniert mit nussigem Rucola	Fr. 25.80
<b>Bunter Gemüseteller</b> serviert mit Bratkartoffeln	Fr. 23.80

## Glutenfreie Speisen

<b>Ricotta-Spinat-Ravioli</b> an feiner Safran-Rahmsauce garniert mit nussigem Rucola	Fr. 27.50
<b>Rindfleisch Halbmonde</b> mit sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Chili an feinstem Olivenöl, garniert mit Parmesan	Fr. 27.50

Als Beilage zu anderen Gerichten können wir Ihnen diverse glutenfreie Nudeln servieren. Diese werden frisch und a la Minute gekocht. Wir bitten um etwas Geduld

Hatten Sie einen angenehmen Aufenthalt?



Teilen Sie anderen Ihre Meinung mit,  
indem Sie eine Bewertung über das

**Felmis Restaurant**  
schreiben auf:

[www.tripadvisor.com/reviewit](http://www.tripadvisor.com/reviewit)



### **Fleischdeklaration:**

Schwein, Poulet, Kalb aus CH, Rind aus CH / ARG / IRL, Lamm aus NZL / AUS, Pferd aus CDN / USA, Wild aus CH / EU, frische Teigwaren hausgemacht

### **Fischdeklaration**

Albeli aus CH, Egli aus Polen, Zander von der Binnenfischerei RUS, Fischknusperli aus NZL und Crevetten aus Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.