

# Maria's Esszimmer

— im Seetal

Gut bürgerlich | etwas anders  
frisch | aus der Gegend

## Speisekarte

# Hausgemachte Suppen

<b>Weisse Spargelcremesuppe</b> Bärlauchpesto   Pfeffernüssli-Crunch   Sesam-Spargel	14.5
<b>Frühlingsuppe</b> Jungspinat   Erbsen   Käse-Cracker   Mandeln	11.5
<b>Tagessuppe</b>	8.5

# Salate & Vorspeisen

<b>Marias Salat-Schüssel</b> Grüner Blattsalat   Körner   Kräuter aus dem Garten	8.5
Gemischter Salat «Chrüsi-Müsi»   hausgemachten Croûtons	11
<b>Frühlingssalat mit Sesam-Spargel</b> Jungspinat   Erdbeeren   Parmesan Radiesli   Honigdressing	15
<b>Carpaccio vom weissen Spargel</b> Pfeffernüssli vom Sämi   Schalotten-Vinaigrette, Brotchips	16.5
<b>Tatar nach Art des Hauses</b>	Vorspeise 21.5 Hauptgang 29.5
<b>Bunte Gemüsechips</b> Sour Cream	pro Pers 9
<b>Dreierlei</b> Lassen Sie sich überraschen	18.5

Suppen und Vorspeisen als Hauptgang servieren wir mit einem Aufpreis von CHF 4

# Frühlingsgefühle

<b>Portion weisser Spargel (Vegi)</b> hausgemachte Sauce Hollandaise	29.5
<b>Spargeln grün und weiss (Vegi)</b> Beurre Noisette   gehobelter Parmesan   1 Spiegelei	32.5
<b>Gebratenes Saiblingfilet aus der Region</b> Spargelduo   Zitronen-Hollandaise   Frühlingskartoffeln	38.5
<b>Bärlauchrisotto (Vegi)</b> Frühlingszwiebeln   Sesamspargel	28
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi (Vegi)</b> Kirschtomate   Jungspinat   Rahm   Parmesan	29.5

# Nostalgie frisch aufgetischt

<b>Hacktäschli since 2017</b> Lauchgemüse   Risotto	28.5
<b>Kutteln</b> Tomatensauce   Salzkartoffeln	19
<b>Paprika Rindsgulasch mit Knoblibrot</b> Knollensellerie   Karotten   Lauch   Kartoffeln Crème fraîche	32.5

# Immer wieder gerne

<b>Cordon-bleu (klassisch oder feurig)</b>	
vom Kalb	41.5
vom Schwein	32.5
mit Pommes frites	
<b>Kalbsleber</b>	
Röschi	36
<b>Gemüselasagne (Vegi)</b>	
mit frischem Gemüse	28
<b>Maria's Kalbs-Burger im Brioche-Brötli</b>	
Spargel   Jungspinat   Kräuterquark   Frischkäse   Bärlauch	
dazu Pommes frites oder Blattsalat	32
Zusätzlich Gemüsebeilage	5.5
Gemüse oder Röschi anstelle von Pommes frites	4.5

# Tagesfisch

Immer anders  
Angebot auf unserer Kreidetafel

# Für die kleinen Gäste

<b>Zwei Hacktätschli</b>	
Bratkartoffeln	15
<b>Schweinschnitzel paniert</b>	
mit Pommes frites	12.5
<b>Chicken-Nuggets hausgemacht</b>	
mit Pommes frites	12.5

Herkunft Fisch: Hallwiler-, Sempacher-, Zugersee. Fischerei Hallwilersee, Birrwil CH.  
Herkunft Fleisch: Poulet CH | Kalb, Rind, Schwein CH, aus der Region.

# Für den süssen Hunger

<b>À la Minute</b> gebackenes Schoggichüechli Vanilleglace   Rahm (bitte ein bisschen Wartezeit einrechnen)		<b>12.5</b>
<b>Hausgemachte Waffel</b> Banane   Schokolade   Vanilleglace   Rahm		<b>14.5</b>
<b>Caramelköppli</b> mit Mandelkrokant		<b>9.5</b>
<b>Für den kleinen Gluscht</b> Joghurt   Rhabarber-Mousse im Glas		<b>8.5</b>
<b>«Süesses zum Teile» ab 2 Personen</b> Rhabarber   Sorbet   Gin   Pfeffer   Brownie marinierte Frucht	pro Person	<b>10.5</b>
<b>Käseteller von Chäsi Seengen</b> serviert mit feinem Feigensenf mit 3 Sorten		<b>12.5</b>
mit 5 Sorten		<b>17.5</b>

# Süsswein

Eiswein Exquisit QmP 2019	5 cl	<b>6.5</b>
Recioto della Valpolicella Classico, Domíni Veneti DOC 2017	10 cl	<b>7.5</b>

Falls Sie eine Intoleranz oder eine Allergie haben, lassen Sie es uns bitte wissen.  
Preise in CHF inkl. MwSt.

