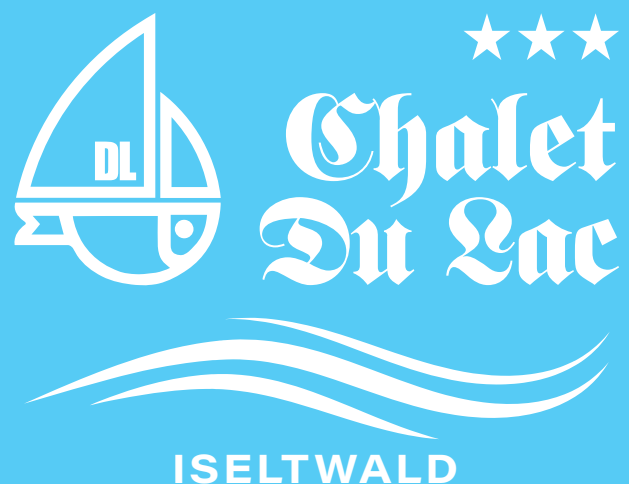




SPEISEKARTE



COME RELAX ENJOY

Follow us, tag us, like us....



all pictures by michelphotography



dulaciseltwald



Vorspeisen und Salate

Forellenfilets geräuchert

serviert mit Meerrettichschaum, Toast & Butter

Truite fumée, toast et beurre

Smoked trout, toast and butter

alle Preise in CHF, sowie inkl. 8.1% MWST

gross 31.50

klein 21.00

Zander – Frittli mit Mayonnaise & Aioli

Goujonettes de sandre frites, sauce mayonnaise et aioli

Deep-fried pike perch strips, mayonnaise and garlic sauce

gross 26.00

klein 19.50

Grüner Salat *Hausart*

Salade verte maison

Green leave salad

9.50

Gemischter Salat

Salade mêlée

Mixed salad

12.00

Assortierter Salat – Teller mit Melone

Grande assiette de salade mêlée avec melon

Large mixed salad with melon

23.00

Beefsteak Tatar serviert mit Toast und Butter

Beefsteak Tatar, toast et beurre

Beefsteak Tatar, toast and butter

150 g 32.00

75 g 21.50

Suppen

Tagessuppe

Potage du jour

Today's soup

9.50

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse – Einlage

Consommé aux légumes

Clear soup with vegetables

12.00

Luftige, hausgemachte Tomatencremesuppe

Crème de tomates fraîches

Fresh cream of tomato soup

12.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gern auf Anfrage.

Zusatzgedeck /couverture supplémentaire /additional setting CHF 3.00

Hauptgerichte

Kalbsrahmschnitzel

mit Nudeln und Marktgemüse

Escalope de veau à la crème, nouilles et légumes

Veal escalope on cream sauce, noodles and vegetables

gross 39.50

klein 33.00

Kalbswienerschnitzel

mit Pommes frites und Marktgemüse

Escalope de veau viennoise, pommes frites et légumes

Breaded veal escalope, french fries and vegetables

gross 39.50

klein 33.00

Baby-Beef-Steak mit Kräuterbutter

serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

Entrecôte „Maitre d'hôtel", pommes frites et légumes

Grilled steak with herb butter, french fries and vegetables

150 g 42.00

200 g 49.00

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites

Escalope de porc panée pommes frites

Breaded porc escalope, french fries

gross 28.50

klein 22.00

Grill – Bratwurst (gemischt) mit Zwiebelsauce und Rösti

Saucisse grillé, sauce aux oignons et Rösti

Grilled sausage, onion sauce and Rösti

23.00

Wechsel der Stärkebeilage auf Rösti / Remplacement de contour avec Rösti

Side dish replacement with Rösti CHF 3.00

Die vegetarische Alternative

Assortiertes Marktgemüse / Gemüseteller

Assiette de légumes

Vegetable plate

gross 29.00

klein 22.50

Spinat-Ravioli mit Basilikum, Tomaten und Olivenöl

Ravioli aux basilique et tomates

Ravioli with basil and tomatoes

gross 29.50

klein 22.50

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweiz: Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch, Poulet, Chicken Nuggets, Bratwurst, Wurstwaren, Schinken, Landrauchschinken, Felchen, Geräucherte Forelle

Italien: Lachsforelle **Polen:** Egli **Estland:** Zander **Vietnam:** Riesencrevetten



Fischgerichte

Felchengeschnetzeltes

Felchen-Eintopfgericht nach Art des Hauses mit Speck, Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln
serviert mit einem Salat *Hausart*

Ragoût de filets de féra & salade

Chef's special fish stew & salad

gross 43.00

klein 34.00

Felchenfilets gebacken (frittiert) mit Salzkartoffeln,

Sauce Mayonnaise & Aioli und einem Salat *Hausart*

Filets de féra frites, pommes nature, sauce mayonnaise et aioli & salade

Fried fillets of mountain whitefish, boiled potatoes,

mayonnaise and garlic sauce & salad

gross 42.00

klein 34.00

Felchenfilets gebraten serviert mit Salzkartoffeln

und einem Salat *Hausart*

Filets de féra meunières, pommes nature & salade

Fillets of mountain whitefish fried in butter, boiled potatoes & salad

gross 42.00

klein 34.00

Felchenfilets *à la mode du chef*

Gebratene Felchenfilets garniert mit gerösteten Mandeln,
Pistazien und Pinienkernen serviert mit Salzkartoffeln
und einem Salat *Hausart*

Filets de de féra à la mode du chef, pommes nature & salade

Fillets of mountain whitefish Chef's style, boiled potatoes & salad

gross 43.00

klein 34.00

Felchen pochiert mit Weissweinsauce

dazu reichen wir Trockenreis und einen Salat *Hausart*

Filets de féra pochés au vin blanc, riz créole & salade

Fillets of mountain whitefish, wine sauce, rice and salad

gross 42.00

klein 34.00

Eglifilets gebacken (frittiert) serviert mit Salzkartoffeln,

Sauce Mayonnaise & Aioli und einem Salat *Hausart*

Filets de perche frites, pommes nature, sauce mayonnaise et aioli & salade

Fried fillets of perch, boiled potatoes, mayonnaise and garlic sauce & salad

gross 43.00

klein 34.50

Gebackene (frittierte) Felchen-, Egli- und Zanderfilets

Salzkartoffeln, Sauce Mayonnaise & Aioli und einem Salat *Hausart*

Filets de féra, de perche et de sandre frites, pommes nature & salade

Fried fillets of mountain whitefish, perch and pike-perch,

boiled potatoes, mayonnaise and garlic sauce & salad

gross 43.00

klein 34.00

Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauchbutter,

serviert mit Trockenreis und einem Salat *Hausart*

Crevettes géantes à l'ail, riz créole & salade

King shrimps with garlic, rice & salad

gross 43.50

klein 35.00

Zanderfilets gebacken (frittiert) mit Salzkartoffeln,
Sauce Mayonnaise & Aioli und einem Salat *Hausart*
Filets de sandre frites, pommes nature, sauce mayonnaise et aioli & salade
Fried fillets of pike-perch, boiled potatoes,
mayonnaise and garlic sauce & salad

gross 42.00
klein 34.00

Zanderfilets pochiert mit Dill-Rahmsauce
dazu reichen wir Trockenreis und einen Salat *Hausart*
Filets de sandre pochés, sauce à l'aneth, riz créole & salade
Fillets of pike-perch, dill sauce, rice & salad

gross 42.00
klein 34.00



Fischfondue

(ab 2 Personen)

Salat *Hausart*

Verschiedene Fischfilets: Felchen, Zander, Egli, Lachsforelle und Crevetten
können Sie in der heissen Gemüsebouillon selbst garen.

Beilagen: Trockenreis und würziges Knoblauchbrot

Hausgemachte Saucen: Mayonnaise, Aioli, Cocktail, Currysauce und Kräuterquark

Différents filets de poissons: féra, sandre, perche, truite saumonée et crevettes
Vous pouvez le faire cuire vous-même dans le bouillon de légumes.

Accompagnements: riz créole et pain à l'ail

Sauces maison: mayonnaise, aioli, cocktail, sauce curry et séré aux fines herbes

Various fish fillets: mountain whitefish, pike-perch, perch, salmon trout and shrimps
You can cook it yourself in the hot vegetable bouillon.

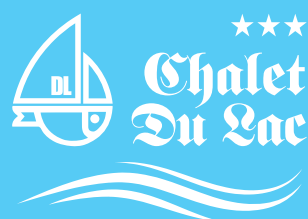
Side dishes: rice and garlic bread

Homemade sauces: mayonnaise, aioli, cocktail, curry sauce and herb curd/quark

Preis pro Person CHF 49.50

Portion „Bis Gnuég“ pro Person plus CHF 11.00

Gib jedem Tag die *Chance*
der schönsten deines
Lebens zu werden!



Hotel Chalet Du Lac Schoren 7 3807 Iseltwald
abegglen@dulac-iseltwald.ch www.dulac-iseltwald.ch 0041 (0)33 845 84 58
Sascha Abegglen & Susanne Abegglen-Frewein