

Üsi Insel-Starter

**Bunte Salatbowle an hausgemachter Honig-Tee-Vinaigrette
mit getrockneten Tomaten, zweifarbigen Spargeln und Croutons**

Colorful salad punch with homemade honey tea vinaigrette
with dried tomatoes, two-colored asparagus and croutons

13.50

**Von Hand gehacktes Tatar vom heimischen Rind
an eingelegtem Gemüse und knusprigen Lauchstroh**

Hand-chopped tartare from local beef
of pickled vegetables and crispy leek straw

23.00

Katzenjammersuppe mit Alpkäse-Crostini

Katzenjammersuppe (onion soup) with alpine cheese crostini

12.00

**Fisch Knusperli im Einsiedler Dunkelbierteig an Kräuter-Dip
auf cremigen Blattspinat und Innerschweizer Frites**

Fish Knusperli in Einsiedler dark beer batter with a herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries

38.00

**Landeier im Kräuter-Bröselmantel
gebettet in rustikalem Kartoffelstampf und zweifarbigen Spargeln**

Country egg in a herb crumb coat
embedded in rustic mashed potatoes and two-colored asparagus

34.00

**Lachner-Kalbsschnitzeli an Schabziger-Rahmsauce
mit Innerschweizer Frites und Spargel-Tomatenragout**

Lachner veal schnitzel with Schabziger cream sauce
with Central Swiss fries and asparagus-tomato ragout

42.00

**Insel-Bratwurst an Zwiebelsauce
mit Innerschweizer Frites und kleinem Gemüsebouquet**

Bratwurst island sausage with onion sauce
with central Swiss fries and a small vegetable bouquet

22.50

**Saftig gebratene Kalbsschnitzel an Schabziger mit
bunter Salatvariation, hausgemachter Honig-Tee-Vinaigrette,
getrockneten Tomaten, zweifarbigen Spargeln und Croutons**

Juicy roasted veal schnitzel on Schabziger with a varied salad, homemade honey tea vinaigrette,
dried tomatoes, two-colored asparagus and croutons

39.00

Üsi Desserts

Felchlin Schoggimousse mit Früchten und Rahm
Felchlin chocolate mousse with fruits and cream

13.50

Hausgemachter Eierkirsch mit hausgemachtem Früchtesorbet
Homemade egg cherries liqueur with homemade fruit sorbet

16.50

Moutathaler Rahmkirschtorte garniert mit Früchten
Moutathal cream cherry cake garnished with fruits

10.00

Eiskaffee mit Rahm
Iced coffee with cream

12.00

**Coupe «Insel Schwanau» mit Rahm
Schoggi-, Vanille-, Waldbeeren-Joghurt-Glace**
«Insel Schwanau» coupe with cream
Chocolate, vanilla and wild berry yoghurt ice cream

13.50

**Coupe Dänemark mit Rahm
Vanilleglace mit Felchlin Schoggisauce**
Coupe Denmark with cream
Vanilla ice cream with Felchlin chocolate sauce

12.50