



Herzlich Willkommen im St. Martin

Nach unserem Credo: Sensler Gerichte – Sensler Geschichte – Sensler Dialekt, gehen wir zurück zu unseren Wurzeln und sind bestrebt, möglichst regionale, saisonale sowie biologisch nachhaltige Produkte zu verwenden. Die Qualität und der Geschmack der Zutaten sind ebenso wichtig wie die Berücksichtigung der regionalen Produkte.

Vorspeisen

Blattsalate mit Radiesli & Kernen	7.-
Rucolasalat mit Melone & Hobelkäse	11.-
Sommerlicher Blattsalat mit Melone & Erdbeeren	12.-
Rucolasalat an Himbeerdressing mit lauwarmem Ziegenkäse aus der Region	14.-
Sommerlicher Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen an Himbeerdressing mit Melone	16.-
Zucchetticremesuppe	9.-
Rinds-Tatar nach Art des Hauses mit Toast und Butter	16.-
Geräuchertes Galterenbach-Forellenfilet auf Blattsalat mit Meerrettichschaum	14.-

Sensler Menü

Rucolasalat an Himbeerdressing
mit lauwarmem Ziegenkäse aus der Region

Kalbsschnitzel gebraten an Basilikumbutter
Neue Kartoffeln
Sommerliches Gemüse

Frischen Beeren mit Meringue-Doppelrahm Glace

Chf 49.-

Pro dl Wein servieren wir Ihnen auf Wunsch 2dl Hahnenburger gratis,
ansonsten berechnen wir Chf 1.90 für 5dl Hahnenburger

Hauptspeisen

Nudeln an Basilikumrahmsauce mit Cherrytomaten		19.-
Herz-Ravioli gefüllt mit Zucchetti, Tomaten & Oliven an Basilikumbutter	kl. Portion	21.- 18.-
Sommerliches Gemüse mit Neuen Kartoffeln und Spiegelei		18.-
Sommerlicher Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen an Himbeerdressing mit Melone		24.-
Reichhaltig garnierter Wurstsalat mit Greyerzer Käse		16.- 17.-
Roastbeef vom Rinds-Entrecôte aus der Region mit Pommes Frites, Salat und Tatarsauce		28.-
Rinds-Tatar nach Art des Hauses mit Toast und Butter		28.-
Pouletflügeli (5 Stück) mit Pommes Frites oder Salat		14.-
Schweinskarree-Steak mit Kräuterbutter Pommes Frites und Saisongemüse		28.-
Pouletgeschnetzeltes an Zitronenrahmsauce Nudeln und sommerlichem Gemüse		27.-
Kalbsschnitzel gebraten an Basilikumbutter Neue Kartoffeln und Saisongemüse		38.-
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter mit Pommes Frites und sommerlichem Gemüse		39.-
Gebratenes Galterenbach-Forellenfilet an Basilikumbutter Neue Kartoffeln und Saisongemüse		32.-

Kinderteller

Nudeln an Basilikumsauce mit Cherrytomaten		8.-
Poulet Nuggets mit Pommes Frites		9.-
Herz Ravioli an Käserahmsauce		10.-

Preise in Schweizer Franken inklusive 8% MWST.
Alle Produkte aus der Region oder der Schweiz

Pro dl Wein servieren wir Ihnen auf Wunsch 2dl Hahnenburger gratis,
ansonsten berechnen wir Chf 1.90 für 5dl Hahnenburger