

Liebe Gäste, Wir freuen uns Sie in unserem gemütlichen Restaurant begrüssen zu dürfen.

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat



Salade verte / Green salad 7.50

Gemischter Salat



Salade mêlée / Mixed salad 10.50

Suppen

Kalbscremesuppe

Soupe de veau / Veal soup 10.00

Tomaten suppe



Soupe de tomate / Tomato soup 9.00

Bouillon nature

Beef stock soup 6.50

Bouillon mit Ei oder Gemüsestreifen

Bouillon avec oeuf ou légumes Beef stock soup with vegetables or egg 8.00

Kalte Gerichte

Grosser Salat Teller



Grande salade mêlée / Big mixed salad

18.00

Garnierter Wurstsalat

Salade de saucisse garni / sausage salad garnished with mixed salad

20.00

Vegetarisch 2



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Hauptgänge

Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse

Entrecôte de boeuf avec beurre aux herb, pommes-frites et légumes Beef Sirloin with herbbutter, french-fries and vegetables 41.00

Kalbssteak an Morchel Sauce mit Pommes-Frites und Gemüse

Steak de veau sauce aux morilles, pommes-frites et légumes Veal steak with morelsauce, french-fries and vegetables 45.00

Fitness Teller – Kalbsschnitzel mit garniertem Salat

Escalope de veau avec salade mêlée Veal escalope with mixed salad 39.00

Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes-frites und Gemüse

Escalope de veau panée avec pommes-frites et légumes Bread-crumbed veal escalope with french-fries and vegetables 39.00

Kalbsschnitzel an Champignon Rahmsauce mit Nudeln

Escalope de veau à la crème de champignon et nouilles Veal escalope with champignoncreamsauce and noodles 39.00

Schweinschnitzel an Champignon Rahmsauce mit Nudeln

Escalope de porc à la crème de champignon et nouilles Pork escalope with champignoncreamsauce and noodles 29.00



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse

Steak de proc avec beurre aux herb, pommes-frites et légumes Pork steak with herbbutter, french-fries and vegetables 29.00

Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes-frites und Gemüse

Cordonbleu de porc avec pommes-frites et légumes Pork cordonbleu with pommes-frites and vegetables 31.00

Bauernbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce

Saucisse a rôtire avec rösti et sauce aux oignions Farmers grilled sausage with rösti and onion sauce 21.00

Älplerrösti mit Speck, Käse überbacken und Spiegelei

Rösti avec lard, gratiner au fromage et oeuf Farmers Rösti with bacon, grilled cheese and sunny-side-up egg 20.00



Rösti aux légumes / Vegetables rösti 19.00

Fischgerichte

Forellenfilets gebraten mit Mandelbutter und Reis

Filets de truite rôtie avec beurre aux amandes et riz Pan-Fried trout in buttered almonds with rice 30.00

Forellenfilets gedämpft an Kräuterrahmsauce mit Gemüsereis

Filets de truite à la vapeur avec sauce à la crème aux herbes et riz aux légumes Steamed trout in herbcreamsauce with vegetable rice 30.00



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Pasta Gerichte

Spaghetti Bolognese

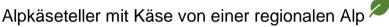
Spaghetti à la bolognese / with bolognesesauce 19.00

Spaghetti an Tomatensauce



Spaghetti à la sauce de tomate / with tomatosauce 18 00

Käsegerichte 2





Asiette de fromage des alpes de la region Cheese platter from alps of the region 18.00

Raclette serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse



Raclette servie aved pomme de terre et légumes aux vinagres Hot slices of raclette cheese served with potato and pickles 19.00

Käsefondue das Original (ab 2 personen)

Fonue au fromage original (apartire de 2 personnes) Original swiss cheese fondue (served minimum 2 person) 21.00 pro Person

Käsefondue verfeinert mit Kräutern (ab 2 personen)

Fonue au fromage aux herbes (apartire de 2 personnes) Swiss cheese fondue with herbs (served minimum 2 person) 23.00 pro Person



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Grande crôute au fromage nature Big portion of melted cheese on toasted bread 19.00

Kleine Käseschnitten natur



Petite crôute au fromage nature Small portion of melted cheese on toasted bread 16.00

Beilagen zur Käseschnitte: Vorderschinken, Tomaten, Ananas, Zwiebel, Ei Garniture pour les crôute au fromage: jambon, tomate, ananas, ognions, oeuf Garnisch for the melted cheese on bread: ham tomato, pineapple, onions, egg

Pro Beilage / par garniture / per garnish 1.50

Unser Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Notre viande vient de pays suivant : Our meat comes from:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch (Schweiz)

Boeuf, veau, porc (Suisse) Beef, veal, pork (Switzerland)

Würste, Vorderschinken, Speck (Schweiz)

Saucisson, jambon, lard (Suisse) Sausage, ham, bacon (Switzerland)

Forelle (Italien)

Truite (Italie) Trout (Italy)

