



Hotel Tourist

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

Diese Karte servieren wir von 11.30-14.00 und 18.00-21.00

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

Tomatensuppe 

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 

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 herb butter, 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 morel sauce, 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 champignon cream sauce and noodles

39.00

Schweinschnitzel an Champignon Rahmsauce mit Nudeln

Escalope de porc à la crème de champignon et nouilles
Pork escalope with champignon cream sauce and noodles

29.00

Vegetarisch 

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 porc avec beurre aux herb, pommes-frites et légumes
Pork steak with herb butter, 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 oignons
Farmers grilled sausage with rösti and onion sauce

21.00

Äplerrösti 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

Gemüserösti

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

Vegetarisch 

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

Alpkäseteller mit Käse von einer regionalen Alp 

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

Raclette serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse 

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

Käsefondue das Original  (ab 2 personen)

Fonue au fromage original (à partir 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 (à partir de 2 personnes)
Swiss cheese fondue with herbs (served minimum 2 person)
23.00 pro Person

Vegetarisch 

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.

Käseschnitten

Grosse Käseschnitten natur

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

19.00

Kleine Käseschnitten natur

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

16.00

Beilagen zur Käseschnitte: Vorderschinken, Tomaten, Ananas, Zwiebel, Ei
Garniture pour les crôte 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)

Vegetarisch 

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.