



Herzlich willkommen!

Vorspeisen

- Gemischter Blattsalat: Freilandeier – Hausdressing 8.50
- Pächtersalat – Hausdressing – Sigriswiler Hobelkäse – Freilandeier – Apfel – Walnuss 14.50
- Vitello Tonnato vom Kalbsrundenmocken 26.50/38.50
- Bauernterrinen nach Ädu's Hausrezept – Preiselbeeren – Marktsalatbouquet 17.50
- Rindstatar – Butterstoast – Käsereibutter 22.50/36.50
- 6 Burgunderschnecken – Michu's Kräuterbutter 18.50
- Markbein vom Ädu Gygax aus dem Ofenrohr 15.50
- Kokos-Curry-Süppchen 9.50
- Gemüsekaltschale nach Tessiner Art 14.50
- Planchette mit hiesigen Fleisch- und Käsespezialitäten 28.50

Hauptspeisen

- Tagliatelle – Steinpilze – Kräuter – Knoblauch – Rahm 28.50
- Roastbeef – Hausgemachte Tatarensauce – Pommes Frites 38.50
- Rindshohrückensteak – Kräuterbutter – Pommes Frites – Marktgemüse 49.50
- Ofenfrisches Mistkratzerli – Pommes Frites – Marktgemüse 36.50
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce – Löchlibad-Rösti 42.50
- Geschnetzelte Kalbsleber – Kräuterrjus – Löchlibad-Rösti 38.50
- Störenmetzger Schweinsbratwurst – Zwiebelsauce – Löchlibad-Rösti 24.50
- Originales Emmentaler Lammvoressen (Alfred Dällenbach - Grünen) – Schnittlauchkartoffeln 42.50
- Cordonbleu mit Bauernhamme und Aarewässerkäse – Pommes Frites – Marktgemüse 36.50
- Kurz gebratene Schwandenmatter Forellenfilets – Schnittlauchkartoffeln – Caponata 38.50

Desserts

- Mille-feuille – Erdbeeren – Crème Pâtissier 16.50
- Meringuen aus Biglen – 2 Kugeln Glacé nach Wahl – Schlagrahm 14.50
- Tarte Tatin – Vanilleglacé 16.50
- Hausgemachter Früchtekuchen 8.50
- Grossmutter's gebrannte Crème 9.50
- Madagaskar dunkle Schokoladenmousse – Himbeersorbet 16.50
- Löchlibad Eiskaffee – Kirsch 14.50
- Blutorangensorbet mit Campari 14.50
- Glacékugel von Chrigu Gasser 4.40: Vanille – Caramel-Fleur de Sel – Waldbeer-Joghurt – Pistache
- Sorbetkugel von Chrigu Gasser 4.40: Blutorange – Himbeere – Dunkle Schokolade
- Käsevariation Affineur Jumi – Früchtebrot – Feigensenf – Tresterhonig 26.50

Deklaration

Herkunft Fleisch und Fisch: Emmentaler/Schweiz. Für mehr Informationen über Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise in CHF und inklusive MwSt..

Öffnungszeiten Restaurant & Hotel:

Mittwoch bis Sonntag jeweils von 10.00 bis 23.30 Uhr.
Montag und Dienstag geschlossen.