




Salate & Vorspeisen



Bunte saisonale Blattsalate mit Sonnenblumenkernen, Nüssen & Croûtons 		CHF 12.50
Wintersalat mit Blattsalaten, Speck, Pilzen & Croûtons an Honigsauce		CHF 17.50
Piatto Antipasti mit Hausbrot	per uno	CHF 22.00
Rohschinken, Salami, Käse, getrocknete Tomaten & zweierlei Oliven	per due	CHF 27.00
	per tre	CHF 36.00
Rindstatar aus Schweizer Rindfleisch Toastbrot & Butter	70g	CHF 28.00
Zusätzlich mit Pommes frites + CHF 8.00	140g	CHF 37.00

Dressing: French Dressing · Italienisches Dressing · Sojasauce 



Suppen

Tomaten-Fenchelcremesuppe		CHF 14.00
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	klein	CHF 16.50
	gross	CHF 21.00
Tagessuppe „es het solange es het“	klein	CHF 10.50
	gross	CHF 14.00

Flammkuchen

Traditionell Speckheu, Zwiebeln & Bergkäse		CHF 26.50
Diavolo Pikante Salami, Oliven, Peperoni & Käse		CHF 26.50
Spinat Blattspinat, Spiegelei & Käse		CHF 26.50
Vegan Tomatensauce, Auberginen, Tomaten & Zucchetti  		CHF 26.00

Pasta

Spaghetti piccante mit Oliven, Chilli & getrockneten Tomaten  		CHF 26.00
Spaghetti Cinque Pi - Panna, Prezzemolo, Pomodoro, Parmigiano & Pepe		CHF 27.50
Käsemagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus		CHF 29.50






Fondue und Raclette

Raclette-Teller geschmolzener Raclette-Käse mit kleinen Kartoffeln, Essiggemüse und Hausbrot		CHF 32.00
* Käse-Fondue Moitié-Moitié von Slow Food aus der «Fromagerie des Marsens» in Fribourg Vacherin und Gruyère Käse mit kleinen Kartoffeln, Essiggemüse und Hausbrot	200g	CHF 34.00



* **WICHTIG:** Wir servieren Fondue erst ab 2 Personen bzw. Portionen.
Für mehr Informationen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Schweizer Spezialitäten

Königinnen-Pastetli gefüllt mit Kalbfleischkügelchen an Pilzrahmsauce		CHF 23.50
Königinnen-Pastetli gefüllt mit Kalbfleischkügelchen an Pilzrahmsauce mit Reis oder Marktgemüse oder Pommes Frites		CHF 28.50
Kalbsbratwurst mit Käsemagronen		CHF 29.50
 Vegi-Rösti mit Spinat und Schweizer Spiegelei		CHF 28.00
 Berner-Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettekäse überbacken		CHF 29.80
 Poulet Geschnetzeltes Zürcher Art Pilzrahmsauce und knusprige Rösti		CHF 34.00




Klassiker

 Schweins-Cordon bleu mit Schinken & Bergkäse gefüllt Pommes Frites & frisches Saisongemüse	250g	CHF 36.50
Kalbs-Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	90g	CHF 38.00
	180g	CHF 46.00
 Rindsentrecôte Café de Paris mit Pommes Frites und Gemüse	200g	CHF 49.00
Wolfsbarschfilet an Zitronenbasilikumsauce mit Marktgemüse und Reis		CHF 36.00
Zanderknusperli im Bierteig gebacken	150g	CHF 32.00
mit Haussauce und Pommes Frites	220g	CHF 36.00

Unsere Fleisch- & Fischgerichte dürfen auch als Fitnessteller mit gemischten Salaten bestellt werden.




Desserts zum Geniessen

Käseteller Käseauswahl mit Luzerner Birnenweggen & Nüssen	CHF	18.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace	CHF	14.50
Milchreis Piña Colada mit Vanilleglace	CHF	14.00
Beschwipstes Aprikosensorbet    mit Amaretto	CHF	12.00
Eiskaffee 2 Kugeln Mocca Glace, Espresso & Schlagrahm	CHF	13.00
Coupe Choc'n'Roll 2 Kugeln Schokoladenglace, 1 Kugel Caramelglace & Schoggisauce	CHF	14.50
Mini-Coupe mit 2 Kugeln	CHF	11.50
Erfrischende Frappés 2 Kugeln Glace mit Milch gemixt Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella	CHF	11.50
Glace Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Aprikosensorbet Portion Rahm + CHF 1.70	pro Kugel	CHF 4.50

 = glutenfrei

 = laktosefrei

 = vegan



Wie hat es geschmeckt? Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Hausbrot, Toastbrot, Pastetli • Schweiz
Flammkuchen • Schweiz
Glutenfreies Brot • Spanien
Schokoladenküchlein • Italien

Schwein, Kalb • Schweiz
Rind • Schweiz, Irland
Poulet • Schweiz, Ungarn

Zander • Deutschland
Wolfsbarsch • Türkei