

Menu

Snacks et apéro

Pain à l'ail

Tresse gratinée au
Beurre à l'ail avec du paprika fumé 14.50

Assiette de charcuterie

Saucisse de porc fumé avec du Sbrinz
Jambon cru
Jambon paysan pour 1 23.00
Fromage d'alpage pour 2 28.50
Cornichons • pain pour 3 37.00

Quiche au fromage faite maison

« Jusqu' à l'épuisement des stocks »
Quiche au fromage 16.50
Chutney de poire 12.50
Avec salade 25.00

Salades et soupes

Salade verte « Schiff »

Salades du saison • radis
Carotte • concombre • mélange de graines
Bâtonnet croustillant
Sauce balsamique 12.80

Salade d'hiver

Betterave grillée • chou frisé
Céleri • pistache
Filets d'orange
Sauce au miel et moutarde 18.00

Nos dressings fait maison

Française • balsamique

Miel et moutarde 

Potage du jour 11.00 14.50

Soupe au trio de champignons

Champignons du Kerns
Huile de pépins de courges
Bâtonnet croustillant 14.50

Hors d'œuvres

Tatare de bœuf suisse

Toast • beurre 70g 29.00
Garniture classique 140g 37.00
Avec pommes frites + 8.50

Gravlax

Mesclun de bette • radis
Graines de courge
Vinaigrette au miel et moutarde 24.50

Végétarien / végétalien

Cornettes chasseur de Kerns

Cornettes • trio de champignons
Roquette • chicorée rouge
Fromage de Sbrinz 29.50

Curry aux légumes

Légumes verts • riz jasmin
Sauce curry madras et lait de coco 28.50

Fondue Moitié-Moitié 200g

De la « fromagerie de Marsens » (Fribourg)
Gruyère • Vacherin
Pain • pommes de terre
À partir de 2 portions / par personne 35.00

Poisson

Fish & Chips

Filets de maigre empanné et frits
Sauce tartare au safran petite 32.00
Pommes frites ou des salades grande 37.00



sans lactose



sans gluten



végétalien




**Cuisine chaude en continu
De 11:00 h à 23:00 h**



Du Southbend-Broiler

Nos viandes sont grillées dans le Southbend-Broiler. Ce grill caramélise le suc de la viande à 800°C. Il se forme une magnifique croûte et reste juteux au milieu.


Le temps de préparation est de 20 minutes.

-  **Rib Eye Steak** 250g
Pommes mousseline et légumes 60.00
-  **Filet de bœuf** 200g
Frites à la truffe et légumes 69.00
-  **Côtelette de veau** 350g
Frites à la truffe et légumes 85.00

**Chaque pièce de viande est
accompagnée de :**

Beurre aux herbes • jus au vin rouge

Bien sûr, vous pouvez choisir un autre
accompagnement !
Demandez à notre personnel !


Ces plats sont disponibles :
11.00h à 14.00h
et
18.00h à 22.00h

Tous les plats principaux sont également
disponibles sous forme d'assiette fitness avec des
salades.

Porc

Saucisse de porc faite maison 220g

À la recette de la famille Wiesner

Sauce à l'oignon

Avec du pain

Pommes frites ou roesti

25.00

30.00

Boulettes de viande hachée

Pommes purée • légumes

petit

29.50

Jus de viande

grand

34.50

Poitrine de porc croustillante

Riz Jasmin • légumes

Sauce « Sambal-Yaya »

36.00

Cordon Bleu de porc

Trio de fromages • jambon paysan

Pommes frites • légumes

36.50

Pulled pork sammy

Tresse • pommes frites

Salade de coleslaw au raifort

33.50

Veau, bœuf et agneau

Ähti Lozärner Chögelpastete

Vol-au-vent Lucernois

Ragout de veau safrané

Champignons • raisins

Petit pois et carottes

42.00

Joue de bœuf braisée

Jus au vin rouge • pommes purée

Légumes

38.00

Curry Masala d'agneau

Oignons • riz jasmin

Chutney de poire

37.00

Desserts

Sara's brownies fait maison

Accompagné de crème double de la Gruyère 16.00

Beignets de pommes

Sucre à la cannelle • glace à la vanille 15.00

Meringue géante de Kemmeriboden

Glace à la vanille • glace aux fraises • crème double de la Gruyère 17.50

Café glacé « grand-mère »

2 boules de glace à la vanille • café • chantilly 14.50
Au choix avec du Kirsch, Baileys ou vieille prune + 2.50

Affogato

1 boule de glace à la vanille • Espresso 9.80

Coupe Wasserturm

3 boules de glace à la vanille • sauce chocolat 14.50
Chantilly • amandes grillées 11.50
Coupe mini avec 2 boules de glace à la vanille

Sorbet Colonel

2 boules de sorbet citron • vodka 14.50

Boules de glaces

Vanille • fraise • chocolat • mocca • sorbet citron par boule 4.50

Portion de chantilly

1.70

Déclaration de provenance :

Bœuf, veau, porc, poulet • Suisse
Agneau • Australie / Nouvelle Zélande

Gravlax • Écosse / Norvège
Maigre • Grèce / Turquie

Œufs, produits laitiers • Suisse, Lucerne
Parmesan • Italie

Tresse, pain, toast, vol-au-vent • Suisse, Lucerne
Pain sans gluten • Espagne

Nous serions heureux d'un feedback !



Si vous avez des allergies ou des intolérances, demandez s'il-vous-plaît à notre personnel.
Nous serons ravis de vous renseigner.

Tous les prix sont en Francs Suisse (CHF), TVA incluse.