









Vorspeisen & Suppen

Bunte saisonale Blattsalate mit Sonnenblumenkernen, Nüssen & Croûtons 		CHF 12.80
Barca Salat mit Blattsalaten, Speck, Pilzen, Eier & Croûtons		CHF 18.50
Piatto Antipasti mit Hausbrot	per uno	CHF 23.00
Rohschinken, Salami, Käse, getrocknete Tomaten & zweierlei Oliven	per due	CHF 28.50
	per tre	CHF 37.00
Rindstatar aus Schweizer Rindfleisch Toastbrot & Butter	70g	CHF 29.00
Zusätzlich mit Pommes frites + CHF 8.00	140g	CHF 37.00
Karotten-Ingwersuppe 		CHF 14.50
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	klein	CHF 18.50
	gross	CHF 25.00

Markierte Gerichte servieren wir
von 11:30 – 14:00 Uhr
und
18:00 – 21:30 Uhr







Klassiker

Schweins-Schnitzel paniert	1 Schnitzel	CHF 27.50
Pommes Frites & Saisongemüse	2 Schnitzel	CHF 32.50
Schweins-Bauchspeck knusprig gebraten		CHF 36.00
Reis oder Pommes Frites		
 Kalbs Cordon bleu		CHF 48.50
Pommes Frites & Saisongemüse		
 Rindsentrecôte Café de Paris mit Pommes Frites und Gemüse	200g	CHF 49.80
 Poulet-Geschnetztes Zürcher Art Pilzrahmsauce und knusprige Rösti		CHF 35.50
Zanderknusperli im Bierteig gebacken	150g	CHF 32.00
mit Haussauce und Pommes Frites	220g	CHF 37.00
 Wolfsbarschfilet an Pernodsauce mit Saisongemüse und Reis		CHF 38.00

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





Schweizer Spezialitäten

Königinnen-Pastetli gefüllt mit Kalbfleischkügelchen an Pilzrahmsauce		CHF 24.50
Königinnen-Pastetli gefüllt mit Kalbfleischkügelchen an Pilzrahmsauce mit Reis oder Saisongemüse oder Pommes Frites		CHF 29.80
Käsespätzli nach Graubündner Art 		CHF 29.80
Zwiebeln, Knoblauch, Bergkäse, Rahm & Schnittlauch		
Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettekäse überbacken		CHF 29.80
Raclette-Teller geschmolzener Raclette-Käse mit kleinen Kartoffeln & Hausbrot 		CHF 35.00
* Käse-Fondue Moitié-Moitié von Slow Food 	pro Person	CHF 35.00
aus der «Fromagerie de Marsens» in Fribourg		
Vacherin & Gruyère Käse, kleine Kartoffeln & Hausbrot		
* Paprika-Chorizo-Fondue würzig & pikant	pro Person	CHF 42.00
Vacherin & Gruyère, pikante Salami, kleine Kartoffeln & Hausbrot		
* Trüffel-Fondue edel & vornehm 	pro Person	CHF 44.00
Vacherin & Gruyère, Steinpilz-Champignons-Trüffel-Öl, kleine Kartoffeln & Hausbrot		

* Fondue erhältlich ab 2 Portionen (400g)

Flammkuchen

Traditionell Speckheu, Zwiebeln, Bergkäse & Sauerrahm	CHF 26.50
Calabrese Pikante Salami, Oliven, Peperoni, Knoblauch, Käse & Tomatensauce	CHF 26.50
Verdura Tomatensauce, Grillgemüse, Oregano, Rucola  	CHF 26.50

Pasta

Spaghetti alla Panna mit Rahm & Parmesan 	CHF 28.00
Spaghetti Bolognese mit kräftiger Rindfleischsauce	CHF 29.00




Desserts zum Geniessen

Käseteller Käseauswahl mit Luzerner Birnenweggen & Nüssen	CHF	19.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace	CHF	15.50
Hausgemachter Lebkuchen mit 1 Kugel Glace Ihrer Wahl	CHF	12.50
Hausgemachter Früchtekuchen «es het solange es het»	CHF	8.80
Fragen Sie nach dem heutigen Angebot!	mit Rahm + CHF	1.70
Beschwipstes Orangensorbet   		
1 Kugel Orangensorbet mit Campari	CHF	12.00
Eiskaffee 2 Kugeln Moccaglace, Espresso & Schlagrahm	CHF	14.50
	mit Kirschwasser + CHF	2.50
Coupe Dänemark		
2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce & Schlagrahm	CHF	14.50
Mini-Coupe mit 1 Kugel	CHF	11.50
Erfrischende Frappés 2 Kugeln Glace mit Milch gemixt		
Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere	CHF	12.00
Affogato		
1 Kugel Vanilleglace mit Espresso	CHF	9.80
Glace		
Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Orangensorbet	pro Kugel CHF	4.50
	mit Portion Rahm + CHF	1.70

 = glutenfrei

 = laktosefrei

 = vegetarisch

 = 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