



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 Rohschinken, Salami, Käse, getrocknete Tomaten & zweierlei Oliven	per uno per due per tre	CHF CHF CHF	23.00 28.50 37.00
Rindstatar aus Schweizer Rindfleisch Toastbrot & Butter Zusätzlich mit Pommes frites + CHF 8.00	70g 140g	CHF CHF	29.00 37.00
Karotten-Ingwersuppe		CHF	14.50
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	klein gross	CHF CHF	18.50 25.00

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

Klassiker

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

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



Schweizer Spezialitäten

Königinnen-Pastetli gefüllt mit Kalbfleischkügeli an Pilzrahmsauce	CHF 24.50
Königinnen-Pastetli gefüllt mit Kalbfleischkügeli an Pilzrahmsauce mit Reis oder Saisongemüse oder Pommes Frites	CHF 29.80
Käsespätzli nach Graubündner Art Zwiebeln, Knoblauch, Bergkäse, Rahm & Schnittlauch	CHF 29.80
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 aus der «Fromagerie de Marsens» in Fribourg Vacherin & Gruyère Käse, kleine Kartoffeln & Hausbrot	pro Person CHF 35.00
* Paprika-Chorizo-Fondue würzig & pikant Vacherin & Gruyère, pikante Salami, kleine Kartoffeln & Hausbrot	pro Person CHF 42.00
* Trüffel-Fondue edel & vornehm Vacherin & Gruyère, Steinpilz-Champignons-Trüffel-Öl, kleine Kartoffeln & Hausbrot	pro Person CHF 44.00

* 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 solang es het» Fragen Sie nach dem heutigen Angebot!	CHF 8.80 mit Rahm + CHF 1.70
Beschwipstes Orangensorbet 1 Kugel Orangensorbet mit Campari	CHF 12.00
Eiskaffee 2 Kugeln Moccaglace, Espresso & Schlagrahm mit Kirschwasser	CHF 14.50 + CHF 2.50
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce & Schlagrahm Mini-Coupe mit 1 Kugel	CHF 14.50 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