

Kalte Speisen

| | |
|--|-----------------|
| <i>Salat</i> | <i>8.00 Fr.</i> |
| <i>Wurst-Käsesalat einfach</i> | <i>14.50</i> |
| <i>Wurst-Käsesalat garniert</i> | <i>17.50</i> |
| <i>Obbortsalat</i> | <i>16.00</i> |
| <i>Wurst, Käse, Speck, Tomaten u. Gurken</i> | |
| <i>Aepplerplättli: Salsiz und Käse</i> | <i>14.00</i> |
| <i>Obbortplättli</i> | |
| <i>Rohschinken, Speck, Salami und Käse</i> | <i>25.00</i> |

Warme Speisen

| | |
|---|-------|
| <i>Chnolibrot</i> | 10.00 |
| <i>Käseschnitte Hawai</i> <i>Schinken, Annanas Und Racletkäse</i> | 16.00 |
| <i>Käseschnitte Walliserart</i> <i>Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Käse und Spiegelei</i> | 18.50 |
| <i>Schweinsbratwurst an einer Zwiebelsauce</i> <i>Und Röschi</i> | 19.50 |
| <i>Geschnezteltes «Schweinefleisch»</i> <i>Mit Rösti</i> | 22.50 |
| <i>Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>Rösti und Gemüse</i> | 24.50 |
| <i>Schweinssteak «Fridolin» Mit Ankeziger</i> <i>Rösti und Früchten garniert</i> | 26,50 |

*Unsere Speisen werden auf dem Holz Herd mit viel **Geduld** zubereitet!*

Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich
Schweizerfleisch!

MINERAL-TAFELWASSER / SAEFTE

| | | | | |
|--------------------------------------|-------|------|------|---------|
| Coca Cola zero, Rivella blau | 3 dl | | | 4.20 |
| Schweppes Tonic | 2.7dl | | | 4.20 |
| Elmer Mineral ohne Kohlensäure | 5 dl | | | 5.50 |
| Offen Ausschank | 3dl | 5dl | 1lit | 1.5 lit |
| Elmer Mineral, , Rivella Rot | 4.o | 5.50 | | 11.00 |
| Elmer Citro, Coca Cola, Apfelschorle | 4.0 | 5.50 | | 11.00 |
| Apelsaft | 4.0 | 5.50 | 9.00 | |
| Orangenjuss | 2 dl | 4.50 | | |

Kaffee / Tee

| | cl | vol% | Fr. |
|--|----|------|------|
| Kaffee / Espresso | | | 4.20 |
| Coretto Grappa | 2 | 40 | 6.00 |
| Café Fertig / Luz | 4 | 40 | 7.00 |
| Café Chrüter / Zwetschgen | 4 | 40 | 7.00 |
| Café Erika / Obbort | 4 | 40 | 7.50 |
| Milch kalt / warm (dampferhitzt) | | | 4.00 |
| Ovomaltine / Caotina kalt/ warm (dampferhitzt) | | | 4.20 |
| Schwarztee, Pfefferminz-, Früchtetee | | | 4.00 |
| mit Citrone oder Rahm | | | 4.20 |

BIER / APFELWEIN / Drinks

| | <i>vol%</i> | <i>cl</i> | <i>Fr.</i> |
|---|-------------|-----------|------------|
| <i>Adler Bräu Hell</i> | 4.8 | 58 | 5.50 |
| <i>Spezli "Paniz"</i> | 5.2 | 29 | 4.50 |
| <i>Bier Offen - Ausschank:</i> | | 3dl | 4.50 |
| | | 5 dl | 5.50 |
| <i>Naturtrüebä Suurä Moscht</i> | 4.7 | 49 | 5.50 |
| <i>Ramseier Most (Klar) ohne Alkohol</i> | | 49 | 5.50 |
| <i>Aperol Sprtiz</i> | | | |
| <i>(Aperol 11 vol% Weisswein und Mineral)</i> | | 8.50 | |
| <i>Lillet 13 vol% mit Schweppes</i> | | 7.50 | |

APERITIF / SPIRITUOSEN

| | <i>vol%</i> | <i>cl</i> | <i>Fr.</i> |
|-----------------------|-------------|-----------|------------|
| <i>Martini weiss</i> | 15 | 4 | 6.50 |
| <i>Campari</i> | 23 | 4 | 6.50 |
| <i>Obstler</i> | 40 | 2 | 4.00 |
| <i>Chrüter</i> | 41 | 2 | 4.00 |
| <i>Honigchrüter</i> | 23 | 2 | 4.50 |
| <i>Zwetschgen</i> | 40 | 2 | 4.00 |
| <i>Grappa, Kirsch</i> | 40 | 2 | 5.50 |
| <i>Williams</i> | 40 | 2 | 5.50 |
| <i>Grappa Amerone</i> | 41 | 2 | 8.00 |

OFFENE WEISSWEINE

| | <i>1 dl</i> | <i>5 dl</i> |
|--|-------------|--------------|
| <i>Luins "Les Cavaliers" AOC (La Côte)</i> | <i>4.50</i> | <i>18.00</i> |
| <i>Hospice de Salquenen AOC Assemblage blanc, Chasslas, Chardonay u. Pinot blanc</i> | | <i>28.00</i> |

OFFENE ROSEWEINE

| | | |
|--|-------------|--------------|
| <i>Oeil de Pedrix du Valais AOC Pinot Noir</i> | <i>4.50</i> | <i>19.00</i> |
|--|-------------|--------------|

OFFENE ROTWEINE

| | | |
|---|-------------|--------------|
| <i>Merlot del Ticino "Il Picchio rosso" DOC Fratelli Matascci, Tenero</i> | <i>5.00</i> | <i>23.00</i> |
| <i>Maienfelder aus der Bündnerherschaft Von Salis</i> | | <i>26.00</i> |
| <i>Nero d Avola Sicilian "Sanrico" IGT Cantina Cerester, San Miniato</i> | <i>4.50</i> | <i>22.50</i> |
| <i>Hospice de Salquenen rouge AOC Pinot Noir, Cabernet, Syrah, Sauvignon u. Gamay</i> | | <i>28.00</i> |
| <i>Valpolicello classico superiore Ripasso "Casteldero" DOC</i> | | <i>28.00</i> |

