



Vorspeisen - Starters

	bunter Blattsalat mit Hausdressing colourful leaf lettuce with house dressing	CHF 8.00
	gemischter Salat mixed salad	CHF 9.50
	Tomaten Mozzarella Salat (Buffalo Schweiz) mit Basilikumpesto Tomato Mozzarella salad (Buffalo Swiss) with basil pesto	CHF 15.00
	Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Senf-Chutney, Toast und Salatgarnitur house smoked trout fillet with appel-mustard-chutney, toast and garnished with salad	CHF 17.00
	Carpaccio vom Rind mit Bergkäse, Rucola, Gurken und Zwiebeln, Toast Beef carpaccio with mountain cheese, arugula, cucumbers, onions and toast	CHF 17.00

Suppen - Soups

	Tomatencrèmesuppe	CHF 9.50
	Tomato cream soup	klein/small CHF 7.50
	Bündner Gerstensuppe	CHF 10.50
	Grisons beef barley soup	klein/small CHF 8.50
	Curry-Kokosnuss-Suppe	CHF 10.50
	mit gerösteten Mandeln curry-coconut-soup	klein/small CHF 8.50
	with roasted almonds	

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 18.00

Penne mit gebratenem, mediterranem Gemüse
lauwarmer Geisskäse und Pinienkernen
Penne with fried, mediterranean vegetables
warm goat cheese and pine nuts

CHF 27.00



Pouletbrust an Currysauce
mit gebratener Ananas und Reis
chicken breast on Curry sauce
with fried pineapple and rice

CHF 28.00



„Schnipo“
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
Breaded pork escalope with french fries

CHF 23.00



Entrecôte mit Kräuterbutter und Gemüse*
Beef entrecôte with herb butter and vegetables*

CHF 41.00

Cordon bleu traditionell*
mit Gemüse (Schinken und Greyerzer-Käse)
Cordon bleu traditional*
with vegetables (ham and gruyere cheese)

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 30.00

CHF 37.00

gebratene Frutiger Eglifilet
mit Limettenbutter, Gemüse und Silberhorn-Kartoffeln
roastet fillets of perch from the region
with lime butter, vegetables and Silberhorn potatoes

CHF 35.00

Rindsfilet an Pfeffersauce
buntes Gemüse und Nudeln
beef fillet on pepper sauce
colorful vegetables and noodles

CHF 47.00

Schweizer Gerichte - Swiss dishes

Käsefondue (170g pro Person) CHF 24.00
geschmolzener Käse im Caquelon
mit Schalenkartoffeln und Brotwürfeln
Cheese Fondue (170g per person)
melted cheese in a pot
with jacket potatoes and bread cubes



Raclette CHF 24.00
mit dem Öfeli zum selber schmelzen
mit Schalenkartoffeln und Essiggemüse
Raclette
Swiss cheese melted by yourself on the table
with jacket potatoes and vinegar vegetables

Silberhorn Rösti CHF 25.00
mit Käse, Speck, Zwiebeln und Spiegelei
Silberhorn Roesti
with cheese, bacon, onions and fried egg



Rösti mit Pilzragout CHF 29.00
Roesti with mushroom ragout



Berner Platte CHF 27.00
Rippli, Speck, Siedfleisch,
Wienerli, Wurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln
Bernese plate
smoked ham, bacon, boiled beef,
wiener sausage, saucisson, sourcrout and boiled potatoes



Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce CHF 39.00
mit knusprig gebratener Rösti
sliced veal on a porcini cream sauce
with crispy roasted roesti

„Bourguignonne-Teller“

Geniessen Sie einen gemischten Salat, gefolgt von einem Teller garniert mit Früchten und verschiedenen kalten Saucen, sowie Beilage nach Wahl:

„Bourguignonne plate“

Enjoy a mixed salad, followed by a plate garnished with fruits and different cold sauces and your choice of:

Pouletbrust* Chicken breast*		CHF 38.00
Schweinesteak* Pork steak*		CHF 38.00
Kalbsschnitzel* Veal escalope*		CHF 45.00
Rindsentrecôte* Beef entrecote*		CHF 46.00
Cordon bleu* (Schinken und Greyerzer-Käse)	Schwein/pork	CHF 39.00
Cordon bleu* (ham and gruyere cheese)	Kalb/veal	CHF 43.00
gebratene Frutiger Eglifilet* roastet filets of perch from the region*		CHF 41.00

* dazu servieren wir: Pommes Frites, Silberhorn-Kartoffeln, Reis oder Nudeln

* in addition we serve: french fries, small potatoes, rice or noodles

Fitnesssteller

mit gemischtem Salat und Früchten

fitness plate

with mixed salad and fruits

	Pouletbrust Chicken breast		CHF 28.00
	Schweinesteak Pork steak		CHF 28.00
	Kalbsschnitzel Veal escalopes		CHF 35.00
	Rindsentrecôte Beef entrecote		CHF 36.00
	Cordon bleu (Schinken und Greyerzer-Käse)	Schwein/pork	CHF 29.00
	Cordon bleu (ham and gruyere cheese)	Kalb/veal	CHF 33.00
	gebratene Frutiger Eglifilet roasted fillets of perch from the region		CHF 31.00
	Tofu Tofu		CHF 23.00

dazu eine kleine Portion Pommes Frites
with a small bowl of french fries

CHF 6.00

Vegetarisch - Vegetarian

Vegan - vegan

	bunter Blattsalat		CHF	8.00
	mit Balsamicodressing			
	colourful leaf lettuce			
	with balsamico dressing			
	gemischter Salat		CHF	9.50
	mixed salad			
	Tomaten Mozzarella Salat (Buffalo Schweiz)		CHF	15.00
	mit Basilikumpesto			
	Tomato Mozzarella salad (Buffalo Swiss)			
	with basil pesto			
	ohne Mozzarella		CHF	11.00
	without Mozzarella			
				
	Tomatencrèmesuppe		CHF	9.50
	Tomato cream soup	klein/small	CHF	7.50
	ohne Rahm			
	without cream			
	Curry-Kokosnuss-Suppe		CHF	10.50
	mit gerösteten Mandeln			
	curry-coconut-soup	klein/small	CHF	8.50
	with roasted almonds			
	Penne mit gebratenem, mediterranem Gemüse		CHF	27.00
	lauwarmer Geisskäse und Pinienkernen			
	Penne with fried, mediterranean vegetables			
	warm goat cheese and pine nuts			
	ohne Geisskäse		CHF	23.00
	without goat cheese			



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 18.00



Tofu an Currysauce
mit gebratener Ananas und Reis
Tofu on Currysauce
with fried pineapple and rice

CHF 27.00



Rösti mit Pilzragout
Roesti with mushroom ragout

CHF 29.00



Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen
mit Gemüse, Maisnachos mit Sauerrahm
Lentil Stew with green BIO-Lentils
with vegetables, corn nachos with sour cream

CHF 19.00



ohne Sauerrahm
without sour cream

CHF 19.00

Käsefondue (170g pro Person)
geschmolzener Schweizer Käse im Caquelon
mit Schalenkartoffeln und Brotwürfeln

CHF 24.00

Cheese Fondue (170g per person)
melted Swiss cheese in a pot
with jacket potatoes and bread cubes



Raclette
Schweizer Käse
mit dem Öfeli zum selber schmelzen
mit Schalenkartoffeln und Essiggemüse
Raclette

CHF 24.00

Swiss cheese melted by yourself on the table
with jacket potatoes and vinegar vegetables

HOLZOFEN - PIZZA

wood-oven PIZZA

Jede Pizza auf Margherita Basis/ every Pizza on Margherita base

Margherita mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano with tomato sauce, mozzarella, oregano	CHF 15.00
Prosciutto Vorderschinken, Oregano ham, oregano	CHF 18.00
Prosciutto e Funghi Vorderschinken, Champignons ham, champignons	CHF 19.00
Hawaii Vorderschinken, Ananas ham, pineapple	CHF 19.00
Vegetariana mediterranes Gemüse, Artischocken mediterranean vegetables, artichokes	CHF 19.00
Davide Gorgonzola, Birnen gorgonzola, pears	CHF 20.00
4-Stagioni Vorderschinken, Pepperoni, Champignons, Artischocken ham, peperoni, mushrooms, artichokes	CHF 21.00

Inferno scharfe Salami, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini hot salami, garlic, peperoni, onions, chili	CHF 21.00
Napolitaine Sardellen, Zwiebeln, Kapern anchovies, onions, capers	CHF 21.00
Elsass Speckscheiben, Zwiebeln, Knoblauch slices of bacon, onions, garlic	CHF 22.00
Funghi e porcini Champignons und Steinpilze champignons and porcini	CHF 23.00
Silberhorn Rohschinken, Ruccola, Parmesan raw ham, arugula, parmesan	CHF 23.00
Elisabete gehacktes Rindfleisch, Peperoni, Zwiebeln chopped beef, peperoni, onions	CHF 23.00
Gamba Riesencrevetten, rote Zwiebeln, Oliven giant Crevettes, red onions, olives	CHF 23.00

kleine Pizza CHF 3.00 günstiger / small pizza CHF 3.00 less

Gluten- und/oder Laktosefreie Pizza auf Anfrage, Zuschlag CHF 3.00
Gluten and/or lactose free



Vegan
vegan



Glutenfrei
gluten free



Laktosefrei
lactose free

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

About ingredients in our dishes to cause allergies or intolerances, please contact our service personnel.

Der Euro wird zum Tageskurs berechnet

The Euro is calculated at the current exchange rate

Inkl. 7.7 % MwSt.

Fleisch- und Fischdeklaration
meat- and fish declaration

Schweiz:	Schinken (Vorderschinken & Rohschinken)
Schweiz, Paraguay:	Rind
Schweiz:	Schwein
Schweiz:	Kalb
Schweiz:	Poulet
Schweiz:	Salami
Schweiz:	Eglifilets
Vietnam:	Gambas