

Vorspeisen - Starters



bunter Blattsalat
mit Hausdressing
colourful leaf lettuce
with house dressing

CHF 8.00

gemischter Salat
mixed salad

CHF 9.50



Hausgeräucherter Lachs
mit Feigensenf, Toast und Salatgarnitur
House smoked salmon
with fig mustard, toast and garnished with salad

CHF 16.00



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
Tomato cream soup

klein/small

CHF 9.50

CHF 7.50



Gelberbsensuppe mit Wädlistücken
yellow peas soup

klein/small

CHF 10.50

CHF 8.50



with peaces of pork

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



Tofu an Currysauce
mit gebratener Ananas und Reis

CHF 27.00



Tofu on Currysauce
with fried pineapple and rice



„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)

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 30.00

CHF 37.00

Cordon bleu traditional* with vegetables (ham and gruyere cheese)



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

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



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:

Kalbsschnitzel* CHF 45.00
Veal escalope*

Rindsentrecôte* CHF 46.00
Beef entrecote*

Cordon bleu* Schwein/pork CHF 39.00
(Schinken und Greyerzer-Käse) Kalb/veal CHF 43.00

Cordon bleu*
(ham and gruyere cheese)



Gebratene Frutiger Eglifilet* CHF 41.00
roastet fillets of perch from the region*

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

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