

Vorspeisen - Starters



bunter Blattsalat
mit Hausdressing
colourful leaf lettuce
with house dressing

CHF 8.00



gemischter Salat
mit Hausdressing
mixed salad
with house dressing

CHF 9.50

Suppen - Soups



Tomatencrèmesuppe
Tomato cream soup

klein/small

CHF 9.50

CHF 7.50

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 18.00



Pouletbrust an Currysauce
mit gebratener Ananas und Reis

CHF 30.00



Chicken breast on curry sauce
with fried pineapple and rice

„Schnipo“

CHF 25.00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
bread-crumbed pork escalope with french fries



Entrecôte mit selbstgemachter Kräuterbutter*
und buntem Gemüse
Beef entrecôte with homemade herb butter*
and mixed vegetables

CHF 41.00

Cordon bleu traditionell* **Schwein/pork**
mit buntem Gemüse (Schinken und Greyerzer-Käse) **Kalb/veal**
Cordon bleu traditional*
with mixed vegetables (ham and gruyere cheese)

CHF 30.00

CHF 37.00

gebratene Forelle aus Rubigen*
mit hausgemachter Limettenbutter und buntem Gemüse
roastet trout from Rubigen*
with homemade lime butter and vegetables

CHF 35.00

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

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

Schweizer Gerichte - Swiss dishes

Käsefondue (170g pro Person) CHF 24.00

geschmolzener Käse im Caquelon
mit Pellkartoffeln und Brotwürfeln
(mit Alkohol)

Cheese Fondue (170g per person)

melted cheese in a pot
with potatoes in their jackets and bread cubes
(with alcohol)

alkoholfrei / without alcohol - CHF 27.00



Raclette CHF 24.00

mit dem Öfeli zum selber schmelzen
mit Pellkartoffeln und Essiggemüse

Raclette

Swiss cheese melted by yourself on the table
with potatoes in their jackets 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 Lauchgemüse CHF 29.00

und Waadtländer-Saucisson Scheiben

Roesti with leek and Swiss-Sausage slices



Berner Platte CHF 29.00

Rippli, Speck, Siedfleisch,
Wienerli, Wurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Bernese plate

smoked ham, bacon, boiled beef,
Wiener sausage, saucisson, sourcroust and boiled potatoes

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce CHF 39.00










mit knusprig gebratener Rösti

sliced veal on a boletus cream sauce

with crispy roasted roesti

Vegetarisch - Vegetarian

Vegan - vegan

	bunter Blattsalat mit Hausdressing colourful leaf lettuce with house dressing		CHF 8.00
	gemischter Salat mit Hausdressing mixed salad with house dressing		CHF 9.50
	Tomatencrèmesuppe Tomato cream soup		CHF 9.50
		klein/small	CHF 7.50
	ohne Rahm without cream		
	Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce		CHF 18.00
			
	Tofu an Currysauce mit gebratener Ananas und Reis Tofu on curry sauce with fried pineapple and rice		CHF 29.00
			
			



Rösti mit Lauchgemüse
Roesti with leek

CHF 27.00



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

CHF 24.00



ohne Sauerrahm



without sour cream



Käsefondue (170g pro Person)

CHF 24.00

geschmolzener Schweizer Käse im Caquelon
mit Pellkartoffeln und Brotwürfeln
(mit Alkohol)

Cheese Fondue (170g per person)

melted Swiss cheese in a pot
with potatoes in their jackets and bread cubes
(with alcohol)

alkoholfrei / without alcohol - CHF 27.00



Raclette

CHF 24.00

Schweizer Käse
mit dem Öfeli zum selber schmelzen
mit Pellkartoffeln und Essiggemüse

Raclette

Swiss cheese melted by yourself on the table
with potatoes in their jackets 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 pepperoni, garlic, peppers, 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 boletus	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 jumbo shrips, red onions, olives	CHF 23.00

kleine Pizza CHF 3.00 günstiger / small pizza CHF 3.00 less
pro Extrabeilage +CHF 2.00 / per extra supplement + CHF 2.00

Glutenfreie Pizza auf Anfrage, Zuschlag CHF 3.00
Gluten free on request, extra charge CHF 3.00



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-Frutigen:	Eglifilets
Vietnam:	Gambas