





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
	hausgeräucherter Lachs mit Feigensenf und Toast house smoked salmon with fig mustard and toast	CHF 17.00
	Carpaccio vom Rind mit Bergkäse, Rucola, Gurken und Zwiebeln, Toast Beef carpaccio with mountain cheese, arugula, cucumbers and onions, toast	CHF 17.00

Suppen - Soups

	Tomatencrèmesuppe Tomato cream soup	CHF 9.50
	klein/small	CHF 7.50
	Bündner Gerstensuppe Grisons beef barley soup	CHF 10.50
	klein/small	CHF 8.50
	Gelberbssuppe mit Gnagistücken puree soup of yellow peas with pieces of knuckle	CHF 10.50
		CHF 8.50

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 18.00

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

CHF 27.00



Pouletbrust an Currysauce
mit gebratener Ananas und Reis

CHF 30.00



Chicken breast on curry sauce
with fried pineapple and rice



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

CHF 25.00



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

CHF 41.00

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

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 30.00

CHF 37.00

gebratene Frutiger Eglifilet*
mit hausgemachter Limettenbutter und buntem Gemüse
roastet filets of perch from the region*
with homemade lime butter and vegetables

CHF 35.00

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)



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, sourcrout and boiled potatoes



Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce CHF 39.00

mit knusprig gebratener Rösti

sliced veal on a boletus 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
Paniertes Schweinsschnitzel* bread-crumbed pork escalope*		CHF 35.00
Kalbsschnitzel* Veal escalope*		CHF 48.00
Rindsentrecôte* Beef entrecote*		CHF 49.00
Cordon bleu* (Schinken und Greyerzer-Käse)	Schwein/pork	CHF 39.00
Cordon bleu* (ham and gruyere cheese)	Kalb/veal	CHF 45.00
gebratene Frutiger Eglifilet* roastet filets of perch from the region*		CHF 45.00
Tofu* nature und geräuchert		CHF 37.00
Tofu* nature and smoked		

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

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

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

klein/small

CHF 9.50

CHF 7.50



ohne Rahm
without cream



Gelberbssuppe
puree soup of yellow peas

klein/small

CHF 9.50

CHF 7.50



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

CHF 27.00



ohne Geisskäse
without goat cheese



CHF 23.00




Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce




CHF 18.00




 **Tofu an Currysauce** CHF 29.00
mit gebratener Ananas und Reis
 **Tofu on Currysauce**
with fried pineapple and rice

 **Rösti mit Lauchgemüse** CHF 27.00
Roesti with leek

 **Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen** CHF 24.00
mit Gemüse und Kartoffeln, Maisnachos mit Sauerrahm
Lentil Stew with green BIO-Lentils
with vegetables and potatoes, corn nachos with sour cream



 **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)

 **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 CHF 15.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano
with tomato sauce, mozzarella, oregano

Prosciutto CHF 18.00
Vorderschinken, Oregano
ham, oregano

Prosciutto e Funghi CHF 19.00
Vorderschinken, Champignons
ham, champignons

Hawaii CHF 19.00
Vorderschinken, Ananas
ham, pineapple

Vegetariana CHF 19.00
mediterranes Gemüse, Artischocken
mediterranean vegetables, artichokes

Davide CHF 20.00
Gorgonzola, Birnen
gorgonzola, pears

4-Stagioni CHF 21.00
Vorderschinken, Pepperoni,
Champignons, Artischocken
ham, peperoni, mushrooms, artichokes

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 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 giant Crevettes, 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

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-Frutigen:	Eglifilets
Vietnam:	Gambas