

# Vorspeisen - Starters



**Bunter Blattsalat**  
an Hausdressing  
Colourful leaf lettuce  
on house dressing

CHF 8.00



**Gemischter Salat**  
an Hausdressing  
Mixed salad  
on house dressing

CHF 9.50

**Hausgeräuchertes Lachsstück**  
an Honigsenfauce, mit Toast und Salatgarnitur  
Piece of house smoked salmon  
on honey mustard, with toast and salad garnish

CHF 17.00

**Carpaccio vom Rind**  
mit Bergkäse, Rucola, Gurken, Zwiebeln und Toast  
Beef carpaccio  
with mountain cheese, arugula, cucumbers, onions and toast

CHF 17.00



**Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)**  
mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl und Fleur de Sel  
Focaccia (as a starter or as a side)  
with oregano, garlic, olive oil and fleur de sel

CHF 9.50

Wir berechnen CHF 5.00 pro extra Gedeck oder geteilte Speisen  
we charge CHF 5.00 for extra plates or shared dishes

## Suppen - Soups



**Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube**  
Tomato cream soup with cream

klein/small

CHF 10.50  
CHF 8.50



**Karotten-Ingwer Suppe**  
mit Kokosmilch und Zitronengras



**Carrot ginger soup**  
with coconut milk and lemongrass

klein/small

CHF 10.50  
CHF 8.50

## Hits - Specials

**Kalbsleberli mit Rösti**  
Veal liver with roesti

CHF 34.00



**Riesencrevetten an Kräutersauce**  
mit Reis und Broccoli  
Jumbo shrimps on herb sauce  
with rice and broccoli

CHF 37.00

**Lammracks an Kräuter-Knoblauchsauce**  
mit grünen Bohnen und Silberhorn Kartoffeln  
Lamb racks on herb garlic sauce  
with green beans and Silberhorn potatoes

CHF 46.00

# Hauptspeisen - Main dishes



**Spaghetti mit Tomatensauce**  
Spaghetti with tomato sauce

CHF 19.00



**Quinoa**  
mit getrockneten Tomaten und Oliven  
dazu gefüllte Zucchini mit Parmesan

CHF 27.00



**Quinoa**  
with dried tomatoes and olives  
served with filled zucchini with Parmesan



**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**  
Breaded pork escalope with french fries

CHF 26.00



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

CHF 43.00

**Cordon bleu traditionell\***  
mit Gemüse (Schinken und Greyerzer-Käse)

**Schwein/pork**  
**Kalb/veal**

CHF 32.00

CHF 39.00

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



**Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland\***  
mit Limettenbutter auf Lauchgemüse  
**Roasted trout fillet from Chamby, Vaud, Suisse\***  
with lime butter on leek

CHF 36.00

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

\* in addition we serve: French fries, Silberhorn potatoes, rice or noodles

# Schweizer Gerichte - Swiss dishes

**Käsefondue** (mit Alkohol, 170 gr. pro Person) **CHF 24.00**

geschmolzener Käse im Caquelon

mit Pellkartoffeln und Brotwürfeln

**Cheese Fondue** (with alcohol, 170 gr. per person)

melted cheese in a pot

with jacket potatoes and bread cubes

alkoholfrei / without alcohol

**CHF 27.00**



**Raclette (lokaler Käse)**

**CHF 24.00**

mit dem Öfeli zum selber schmelzen

mit Pellkartoffeln und Essiggemüse

**Raclette** (local 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 30.00**

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

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

\* in addition we serve: French fries, Silberhorn potatoes, rice or noodles

## „Bourguignonne-Teller“

Geniessen Sie einen gemischten Salat, gefolgt von einem Teller garniert mit Früchten und verschiedenen kalten Saucen sowie Ihrem Stück Fleisch, Fisch oder Tofu nach Wahl:

## „Bourguignonne plate“

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

<b>Pouletbrust*</b> Chicken breast*		CHF 39.00
<b>Schweinesteak*</b> Pork steak*		CHF 39.00
<b>Rindsentrecôte*</b> Beef entrecote*		CHF 48.00
<b>Cordon bleu*</b> (Schinken und Greyerzer-Käse)	<b>Schwein/pork</b>	CHF 40.00
<b>Cordon bleu*</b> (ham and gruyere cheese)	<b>Kalb/veal</b>	CHF 44.00
<b>Tofu aus Frutigen, Berner Oberland*</b> Tofu from Frutigen, Bernese Oberland*		CHF 36.00
<b>Crevetten*</b> Shrimps*		CHF 47.00
<b>Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland*</b> Roasted trout fillet from Chamby, Vaud, Switzerland		CHF 43.00

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

\* in addition we serve: French fries, Silberhorn potatoes, rice or noodles

# „Fitness-Teller“

mit gemischten Salaten und Ihrem Stück Fleisch, Fisch oder Tofu  
nach Wahl:

## Fitness plate

with mixed salads and your choice of meat, fish or tofu:

<b>Pouletbrust</b> Chicken breast		<b>CHF 29.00</b>
<b>Schweinesteak</b> Pork steak		<b>CHF 28.00</b>
<b>Rindsentrecôte</b> Beef entrecote		<b>CHF 38.00</b>
<b>Cordon bleu</b> (Schinken und Greyerzer-Käse)	<b>Schwein/pork</b>	<b>CHF 29.00</b>
<b>Cordon bleu</b> (ham and gruyere cheese)	<b>Kalb/veal</b>	<b>CHF 33.00</b>
<b>Tofu aus Frutigen, Berner Oberland</b> Tofu from Frutigen, Bernese Oberland		<b>CHF 24.00</b>
<b>Crevetten</b> Shrimps		<b>CHF 37.00</b>
<b>Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland</b> Roasted trout fillet from Chamby, Vaud, Switzerland		<b>CHF 33.00</b>
<b>kleine Portion Pommes Frites / small bowl of french fries</b>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>

# Vegetarisch - Vegetarian

## Vegan - vegan

	<b>Bunter Blattsalat</b>		CHF	8.00
	an Hausdressing			
	Colourful leaf lettuce			
	on house dressing			
	<b>Gemischter Salat</b>		CHF	9.50
	an Hausdressing			
	Mixed salad			
	on house dressing			
	<b>Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)</b>			
	mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl und Fleur de Sel		CHF	9.50
	Focaccia (as a starter or as a side)			
	with oregano, garlic, olive oil and fleur de sel			
	<b>Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube</b>		CHF	10.50
	Tomato cream soup with cream	klein/small	CHF	8.50
	<b>ohne Rahmhaube</b>			
	without cream			
	<b>Karotten-Ingwer Suppe</b>			
	mit Kokosmilch und Zitronengras		CHF	10.50
	Carrot ginger soup			
	with coconut milk and lemongrass	klein/small	CHF	8.50
	<b>Quinoa</b>		CHF	27.00
	mit getrockneten Tomaten und Oliven			
	dazu gefüllte Zucchetti mit Parmesan			
	Quinoa			
	with dried tomatoes and olives			
	served with filled zucchini with parmesan			
	<b>ohne Parmesan</b>			
	without parmesan			
				

 	<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> Spaghetti with tomato sauce	<b>CHF 19.00</b>
  	<b>Tofu an Currysauce</b> mit gebratener Ananas und Reis <b>Tofu on Currysauce</b> with fried pineapple and rice	<b>CHF 27.00</b>
	<b>Rösti mit Pilzragout</b> Roesti with mushroom ragout	<b>CHF 29.00</b>
	<b>Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen</b> mit Gemüse, Maisnachos und Sauerrahm <b>Lentil Stew with green BIO-Lentils</b> with vegetables, corn nachos and sour cream	<b>CHF 19.00</b>
  	<b>ohne Sauerrahm</b> without sour cream	<b>CHF 19.00</b>
<b>Käsefondue (170 gr. pro Person)</b> geschmolzener Käse im Caquelon mit Pellkartoffeln und Brotwürfeln (mit Alkohol) <b>Cheese Fondue (170 gr. per person)</b> melted cheese in a pot with jacket potatoes and bread cubes (with alcohol) alkoholfrei / without alcohol	<b>CHF 24.00</b>	
	<b>Raclette (lokaler Käse)</b> mit dem Öfeli zum selber schmelzen mit Pellkartoffeln und Essiggemüse <b>Raclette (local cheese)</b> melted by yourself on the table with jacket potatoes and vinegar vegetables	<b>CHF 24.00</b>



# HOLZOFEN - PIZZA

## Wood fired PIZZA

Jede Pizza auf Margherita Basis/every pizza on margherita base

<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella, Oregano tomato sauce, mozzarella, oregano	CHF 16.00
<b>Prosciutto</b> Vorderschinken, Oregano ham, oregano	CHF 19.00
<b>Prosciutto e Funghi</b> Vorderschinken, Champignons ham, mushrooms	CHF 20.00
<b>Hawaii</b> Vorderschinken, Ananas ham, pineapple	CHF 20.00
<b>Vegetariana</b> mediterranes Gemüse, Artischocken mediterranean vegetables, artichokes	CHF 20.00
<b>Davide</b> Gorgonzola, Birnen gorgonzola, pears	CHF 21.00
<b>4-Stagioni</b> Vorderschinken, Peperoni Champignons, Artischocken ham, bell peppers (vegetable), mushrooms, artichokes	CHF 22.00

<b>Inferno</b> scharfe Salami, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini hot salami, garlic, bell peppers (vegetable), onions, chili	<b>CHF 22.00</b>
<b>Napolitaine</b> Sardellen, Zwiebeln, Kapern anchovies, onions, capers	<b>CHF 22.00</b>
<b>Elsass</b> Speckscheiben, Zwiebeln, Knoblauch slices of bacon, onions, garlic	<b>CHF 23.00</b>
<b>Funghi e porcini</b> Champignons und Steinpilze mushrooms and porcini	<b>CHF 24.00</b>
<b>Silberhorn</b> Rohschinken, Rucola, Parmesan raw ham, arugula, parmesan	<b>CHF 24.00</b>
<b>Elisabete</b> gehacktes Rindfleisch, Peperoni, Zwiebeln chopped beef, bell peppers (vegetable), onions	<b>CHF 24.00</b>
<b>Gamba</b> Riesencrevetten, rote Zwiebeln, Oliven jumbo shrimps, red onions, olives	<b>CHF 24.00</b>

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, on request, extra CHF 3.00



Vegan  
vegan



Glutenfrei  
gluten free



Laktosefrei  
lactose free

**Über Zutaten in unseren Gerichten, welche 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

<b>Schweiz:</b>	<b>Schinken (Vorderschinken &amp; Rohschinken)</b>
	<b>Ham</b>
<b>Schweiz:</b>	<b>Rind/Beef</b>
<b>Schweiz:</b>	<b>Schwein/Pork</b>
<b>Schweiz:</b>	<b>Kalb/Veal</b>
<b>Irland:</b>	<b>Lamm/Lamb</b>
<b>Schweiz:</b>	<b>Poulet/Chicken</b>
<b>Schweiz:</b>	<b>Salami/Salami</b>
<b>Schweiz, Chamby, Waadt:</b>	<b>Forellenfilet/Trout fillet</b>
<b>Vietnam:</b>	<b>Gambas/Gambas</b>