




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
	Hausgeräucherter Lachs an Meerrettichsauerrahm, mit Toast und Salatgarnitur House smoked salmon on horseradish sour cream, 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

Suppen - Soups

	Tomatencremesuppe	CHF 10.50
	Tomato cream soup	CHF 8.50
	Bündner Gerstensuppe	CHF 10.50
	Grisons beef barley soup	CHF 8.50
	Gelberbssuppe mit Gnagistücken	CHF 10.50
	Soup of yellow peas	CHF 8.50
	with pork knuckle pieces	

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 19.00

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
Chicken breast on curry sauce
with fried pineapple and rice

CHF 30.00



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

CHF 25.00



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

CHF 42.00

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

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 31.00

CHF 38.00

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

Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland*
mit Limettenbutter, Butterkefen
Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*
with lime butter, buttered snow peas

CHF 36.00

Hirschpfeffer
Rosenkohl, Spätzli und Wildgarnitur
Jugged deer
brussel sprouts, spaetzle and game garnish

CHF 33.00

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 jacket potatoes and bread cubes
(with alcohol)

alkoholfrei / without alcohol CHF 27.00



Raclette

Käse vom Hof Stäger in Lauterbrunnen CHF 24.00

mit dem Öfeli zum selber schmelzen
mit Pellkartoffeln und Essiggemüse

Raclette

cheese from Family Stäger in Lauterbrunnen
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 Lauchgemüse CHF 29.00

und Waadtländer-Saucisson Scheiben

Roesti with leek and slices of Vaudoise sausage



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 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 47.00
Rindsentrecôte* Beef entrecote*		CHF 48.00
Cordon bleu* (Schinken und Greyerzer-Käse)	Schwein/pork	CHF 39.00
Cordon bleu* (ham and gruyere cheese)	Kalb/veal	CHF 43.00
Tofu aus Frutigen, Berner Oberland* Tofu from Frutigen, Bernese Oberland*		CHF 34.00
Gebratene Forelle aus Chamby, Waadtland* Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Switzerland		CHF 42.00

* dazu servieren wir: Pommes Frites, Silberhorn-Kartoffeln, Reis oder Nudeln
* in addition we serve: French fries, Silberhorn potatoes, rice or noodles

Vegetarisch - Vegetarian

Vegan - vegan

	Bunter Blattsalat		CHF 8.00
	an Hausdressing		
	Colourful leaf lettuce		
	on house dressing		
	Gemischter Salat		CHF 9.50
	an Hausdressing		
	Mixed salad		
	on house dressing		
	Tomatencrèmesuppe		CHF 10.50
	Tomato cream soup	klein/small	CHF 8.50
	ohne Rahm		
	without cream		
	Gelberbssuppe		CHF 10.50
	Soup of yellow peas	klein/small	CHF 8.50
	Penne mit gebratenem, mediterranem Gemüse		CHF 27.00
	lauwarmer Geisskäse und Pinienkerne		
	Penne with fried, mediterranean vegetables		
	warm goat cheese and pine nuts		
	ohne Geisskäse		CHF 23.00
	without goat cheese		
	Spaghetti mit Tomatensauce		CHF 18.00
	Spaghetti with tomato sauce		

	Tofu an Currysauce	CHF 27.00
	mit gebratener Ananas und Reis	
	Tofu on Currysauce	
	with fried pineapple and rice	
	Rösti mit Lauchgemüse	CHF 29.00
	Roesti with leek	
	Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen	CHF 19.00
	mit Gemüse, Maisnachos und Sauerrahm	
	Lentil Stew with green BIO-Lentils	
	with vegetables, corn nachos and sour cream	
	ohne Sauerrahm	CHF 19.00
	without sour cream	
		
	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 jacket potatoes and bread cubes	
	(with alcohol)	
	<i>alkoholfrei / without alcohol</i>	CHF 27.00
	Raclette	CHF 24.00
	Käse vom Hof Stäger in Lauterbrunnen	
	mit dem Öfeli zum selber schmelzen	
	mit Pellkartoffeln und Essiggemüse	
	Raclette	
	cheese from Family Stäger in Lauterbrunnen	
	melted by yourself on the table	
	with jacket potatoes and vinegar vegetables	

HOLZOFEN - PIZZA

Wood fired PIZZA

Jede Pizza auf Margherita Basis/every pizza on margherita base

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

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

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

Schweiz:	Schinken (Vorderschinken & Rohschinken)
Schweiz:	Rind
Schweiz:	Schwein
Schweiz:	Kalb
Schweiz:	Poulet
Schweiz:	Salami
Schweiz, Chamby, Waadt:	Forellenfilet
Vietnam:	Gambas