




Vorspeisen - Starters

	Bunter Blattsalat an Hausdressing Colourful leaf lettuce on house dressing	CHF 9.00
	Gemischter Salat an Hausdressing Mixed salad on house dressing	CHF 11.00
	Hausgeräucherter Lachs an Zitronen-Senfsauce, mit Toast & Salatgarnitur House smoked salmon on lemon mustard sauce, with toast & salad garnish	CHF 17.00
	Rindscarpaccio mit Gurken, Zwiebeln, Rucola & Alpkäse Beef carpaccio with cucumber, onions, arugula & mountain cheese	CHF 17.00
	Focaccia (als Vorspeise oder Beilage) mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Fleur de Sel Focaccia (as a starter or as a side) with oregano, garlic, olive oil & fleur de sel	CHF 9.50

Suppen - Soups

	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube Tomato cream soup with cream	CHF 11.00 CHF 9.00	klein/small
	Kartoffel-Zwiebel-Kräutersuppe mit Kokosmilch	CHF 11.00	
	Potato onion herb soup with coconut milk	CHF 9.00	klein/small

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

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 19.00



Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese (meat sauce)

CHF 21.00



Pouletbrust "Casimir" an Currysauce
mit gebratener Ananas & Reis
Chicken breast "Casimir" on curry sauce
with fried pineapple & rice

CHF 31.00



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

CHF 26.00



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

CHF 44.00

Entrecôte Double an Fleur du sel & Kräuteröl
mit Pfeffersauce & Gemüse*
Entrecôte double on fleur de sel & herb oil
with pepper sauce & vegetables*

CHF 89.00

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

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 33.00

CHF 41.00





Kichererbsen-Gemüse Eintopf
mit Kokosmilch
Chickpeas vegetable stew
with coconut milk

CHF 29.00

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

FOR 2

Schweizer Gerichte - Swiss dishes

	Käsefondue (mit Alkohol, 170 gr. pro Person) geschmolzener Käse im Caquelon mit Kartoffeln & Brot Cheese Fondue (with alcohol, 170 gr. per person) melted cheese in a pot with jacket potatoes & bread alkoholfrei / without alcohol	CHF 25.00
	Raclette (lokaler Käse) mit dem Öfeli zum selber schmelzen mit Pellkartoffeln & Essiggemüse Raclette (local cheese) melted by yourself on the table with jacket potatoes & vinegar vegetables	CHF 25.00
	Silberhorn Rösti mit Käse, Speck, Zwiebeln & Spiegelei Silberhorn Roesti with cheese, bacon, onions, & fried egg	CHF 25.00
	Rösti mit Pilzragout Roesti with mushroom ragout	CHF 29.00
	Berner Platte Rippli, Speck, Siedfleisch, Wienerli, Wurst, Sauerkraut & Salzkartoffeln Bernese plate smoked ham, bacon, boiled beef, wiener sausage, saucisson, sourcrout & boiled potatoes	CHF 32.00
	Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit knusprig gebratener Rösti Sliced veal on a porcini cream sauce with crispy roasted Roesti	CHF 39.00
	Gebratenes Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee* mit Limettenbutter auf Lauchgemüse (nach Verfügbarkeit) Roasted whitefish fillet from lake Lucerne* with lime butter on leek (subject to availability)	CHF 37.00

„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:

Pouletbrust* CHF 39.00
Chicken breast*

Schweinesteak* CHF 39.00
Pork steak*

Rindsentrecôte* CHF 49.00
Beef entrecote*

Kalbschnitzel* CHF 48.00
Veal escalope*

Cordon bleu* Schwein/pork CHF 40.00
(Schinken und Greyerzer-Käse) Kalb/veal CHF 45.00

Cordon bleu*
(ham and gruyere cheese)




Zweierlei Tofu (geräuchert/natur)* CHF 37.00
aus Frutigen, Berner Oberland*
Two types of Tofu (smoked/nature)*
from Frutigen, Bernese Oberland*



Gebratenes Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee* CHF 43.00
(nach Verfügbarkeit)
Roasted whitefish fillet from lake Lucerne*
(subject to availability)

* 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	9.00
	an Hausdressing			
	Colourful leaf lettuce			
	on house dressing			
	Gemischter Salat		CHF	11.00
	an Hausdressing			
	Mixed salad			
	on house dressing			
	Focaccia (<i>als Vorspeise oder Beilage</i>)		CHF	9.50
	mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Fleur de Sel			
	Focaccia (<i>as a starter or as a side</i>)			
	with oregano, garlic, olive oil & fleur de sel			
	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		CHF	11.00
	Tomato cream soup with cream	klein/small	CHF	9.00
	ohne Rahmhaube			
	without cream			
	Kartoffel-Zwiebel-Kräutersuppe		CHF	11.00
	mit Kokosmilch			
	Potato onion herb soup	klein/small	CHF	9.00
	with coconut milk			




 **Spaghetti mit Tomatensauce** CHF 19.00
 Spaghetti with tomato sauce

 **Tofu "Casimir" an Currysauce** CHF 27.00
 mit gebratener Ananas & Reis
 Tofu "Casimir" on Currysauce
with fried pineapple & rice

 **Rösti mit Pilzragout** CHF 29.00
Roesti with mushroom ragout

 **Käsefondue (170 gr. pro Person)** CHF 25.00
geschmolzener Käse im Caquelon
mit Pellkartoffeln & Brotwürfeln
(mit Alkohol)
Cheese Fondue (170 gr. per person)
melted cheese in a pot
with jacket potatoes & bread cubes
(with alcohol)
alkoholfrei / without alcohol CHF 27.00

 **Raclette (lokaler Käse)** CHF 25.00
mit dem Öfeli zum selber schmelzen
mit Pellkartoffeln & Essiggemüse
Raclette (local cheese)
melted by yourself on the table
with jacket potatoes & vinegar vegetables

 **Kichererbsen-Gemüse Eintopf** CHF 29.00
 mit Kokosmilch
 Chickpeas vegetable stew
with coconut milk

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
Riesengrillen, rote Zwiebeln, Oliven Jumbo shrimps, red onions, olives	

Kleine Pizza CHF 3.00 günstiger / Small pizza CHF 3.00 less

Zuschlag pro Beilage CHF 1.50 / Surcharge per supplement CHF 1.50

Glutenfreie Pizza auf Anfrage, Zuschlag CHF 3.00
Gluten free pizza 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. 8.1 % MwSt.

Fleisch- und Fischdeklaration

Meat- and fish declaration

Schweiz:	Wurstwaren / Cold cuts
Schweiz:	Schinken (Vorderschinken & Rohschinken) Ham
Schweiz:	Rind / Beef
Schweiz:	Schwein / Pork
Schweiz:	Kalb / Veal
Schweiz:	Poulet / Chicken
Schweiz:	Salami / Salami
Schweiz:	Felchenfilet / Whitefish fillet
Vietnam:	Riesencrevetten / Shrimps