

Vorspeisen - Starters



Bunter Blattsalat an Hausdressing

Colourful leaf lettuce on house dressing klein/small

CHF 9.50

CHF 6.50



Gemischter Salat an Hausdressing

Mixed salad on house dressing klein/small

CHF 11.00

CHF 8.00



Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)

mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz

Focaccia (as a starter or as a side)

with oregano, garlic, olive oil & sea salt

CHF 9.50

Suppen - Soups



Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

Tomato cream soup with cream klein/small

CHF 11.50

CHF 9.50

Bündner Gerstensuppe

Grisons beef barley soup klein/small

CHF 11.50

CHF 9.50

Wir berechnen CHF 5.00 pro extra Gedeck oder geteilten Speisen
We charge CHF 5.00 for extra plates or shared dishes

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 20.00



Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese (meat sauce)

CHF 23.00

Tortelli mit Spinat & Ricotta
an Salbeibutter mit Cherrytomaten & Parmesanspänen
Tortelli with spinach & ricotta
on sage butter with cherry tomatoes & parmesan slivers

CHF 24.00



Pouletbrust "Casimir" an Currysauce
mit gebratener Ananas & Reis

CHF 33.00



Chicken breast "Casimir" on curry sauce
with fried pineapple & rice

„Schnipo“

CHF 27.00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
Breaded pork escalope with french fries klein/small

CHF 22.00



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

CHF 45.00

Entrecôte Double an Fleur du sel & Kräuteröl
mit Pfeffersauce & Gemüse*

CHF 94.00

Entrecôte double on fleur du sel & herb oil
with pepper sauce & vegetables*

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

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 34.00

CHF 42.00

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



Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen
mit Gemüse, Maisnachos & Sauerrahm
Lentil stew with green BIO-lentils
with vegetables, corn nachos & sour cream






CHF 27.00

* 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 26.00
	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 27.00
	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 Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* mit Limettenbutter auf Lauchgemüse Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse* with lime butter on leek	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* Chicken breast*		CHF 41.00
Schweinesteak* Pork steak*		CHF 41.00
Rindsentrecôte* Beef entrecote*		CHF 51.00
Kalbschnitzel* Veal escalope*		CHF 51.00
Cordon bleu* (Schinken und Greyerzer-Käse)	Schwein/pork	CHF 42.00
Cordon bleu* (ham and gruyere cheese)	Kalb/veal	CHF 47.00
Zweierlei Tofu (geräuchert/natur)* aus Frutigen, Berner Oberland Two types of Tofu (smoked/nature)* from Frutigen, Bernese Oberland		CHF 37.00
Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*		CHF 44.00

* 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	9.50
	an Hausdressing			
	Colourful leaf lettuce			
	on house dressing	klein/small	CHF	6.50
	Gemischter Salat		CHF	11.00
	an Hausdressing			
	Mixed salad			
	on house dressing	klein/small	CHF	8.00
	Focaccia (<i>als Vorspeise oder Beilage</i>)		CHF	9.50
	mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz			
	Focaccia (<i>as a starter or as a side</i>)			
	with oregano, garlic, olive oil & sea salt			
	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		CHF	11.50
	Tomato cream soup with cream	klein/small	CHF	9.50
	ohne Rahmhaube			
	without cream			
	Tortelli mit Spinat und Ricotta		CHF	24.00
	an Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesanspänen			
	Tortelli with spinach and ricotta			
	on sage butter with cherry tomatoes and parmesan slivers			
	Spaghetti mit Tomatensauce		CHF	20.00
	Spaghetti with tomato sauce			

- | | | |
|--|---|-----------|
| | Zweierlei Tofu “Casimir” an Currysauce | CHF 27.00 |
| | mit gebratener Ananas & Reis | |
| | Two types of Tofu “Casimir” on Currysauce | |
| | with fried pineapple & rice | |
| | | |
| | Rösti mit Pilzragout | CHF 29.00 |
| | Roesti with mushroom ragout | |
| | | |
| | Käsefondue (170 gr. pro Person) | CHF 26.00 |
| | 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 | |
| | | |
| | Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen | CHF 27.00 |
| | mit Gemüse, Maisnachos und Sauerrahm
Lentil Stew with green BIO-Lentils
with vegetables, corn nachos and sour cream | |

HOLZOFEN - PIZZA

Wood fired PIZZA

Jede Pizza auf Margherita Basis/Every pizza on margherita base

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano Tomato sauce, mozzarella, oregano	CHF 17.00
Prosciutto Vorderschinken, Oregano Ham, oregano	CHF 20.00
Prosciutto e Funghi Vorderschinken, Champignons Ham, mushrooms	CHF 21.00
Hawaii Vorderschinken, Ananas Ham, pineapple	CHF 21.00
Vegetariana Mediterranes Gemüse, Artischocken Mediterranean vegetables, artichokes	CHF 21.00
Davide Gorgonzola, Birnen Gorgonzola, pears	CHF 22.00
4-Stagioni Vorderschinken, Peperoni Champignons, Artischocken Ham, bell peppers (vegetable), mushrooms, artichokes	CHF 23.00

Inferno	CHF 23.00
scharfe Salami, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini Hot salami, garlic, bell peppers (vegetable), onions, chili	
Napolitaine	CHF 23.00
Sardellen, Zwiebeln, Kapern Anchovies, onions, capers	
Elsass	CHF 24.00
Speckscheiben, Zwiebeln, Knoblauch Slices of bacon, onions, garlic	
Funghi e porcini	CHF 25.00
Champignons und Steinpilze Mushrooms and porcini	
Silberhorn	CHF 25.00
Rohschinken, Rucola, Parmesan Raw ham, arugula, parmesan	
Elisabete	CHF 25.00
Gehacktes Rindfleisch, Peperoni, Zwiebeln Chopped beef, bell peppers (vegetable), onions	
Gamba	CHF 25.00
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 2.00 / Surcharge per supplement CHF 2.00

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:	Forellenfilet / Trout fillet
Vietnam:	Riesencrevetten / Shrimps