

Vorspeisen - Starters



Bunter Blattsalat an Hausdressing CHF 9.50
Colourful leaf lettuce on house dressing klein/small CHF 6.50

Gemischter Salat an Hausdressing CHF 11.00
Mixed salad on house dressing klein/small CHF 8.00

Focaccia (als Vorspeise oder Beilage) CHF 9.50
 mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz
Focaccia (as a starter or as a side)
 with oregano, garlic, olive oil & sea salt

Hausgeräucherter Lachs CHF 17.00
 mit Feigensenf, Toast & Salatgarnitur
House smoked salmon
 with fig mustard, toast & salad garnish

Rindscarpaccio CHF 17.00
 mit Gurken, Zwiebeln, Rucola & Alpkäse
Beef carpaccio
 with cucumber, onions, arugula & mountain cheese



Tomatensalat mit Burrata CHF 13.00
 an hausgemachtem Basilikumpesto mit Balsamico
Tomato salad with Burrata
 on house made basil pesto with balsamic

Suppen - Soups



Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube CHF 11.50
Tomato cream soup with cream klein/small CHF 9.50



Minestrone CHF 11.50
Minestrone klein/small 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

Schweizer Gerichte - Swiss dishes



Käsefondue (mit Alkohol, 170 gr. pro Person)
geschmolzener Käse im Caquelon mit Kartoffeln & Brot

CHF 26.00

Cheese Fondue (with alcohol, 170 gr. per person)
melted cheese in a pot with jacket potatoes & bread
alkoholfrei / without alcohol

CHF 27.00



Raclette (lokaler Käse)
mit dem Öfeli zum selber schmelzen
mit Pellkartoffeln & Essiggemüse

CHF 25.00

Raclette (local cheese)
melted by yourself on the table
with jacket potatoes & vinegar vegetables



Silberhorn Rösti
mit Käse, Speck, Zwiebeln & Spiegelei

CHF 27.00

Silberhorn Roesti
with cheese, bacon, onions, & fried egg



Rösti mit Pilzragout
Roesti with mushroom ragout

CHF 29.00

Berner Platte
Rippli, Speck, Siedfleisch,
Wienerli, Wurst, Sauerkraut & Salzkartoffeln

CHF 32.00

Bernese plate
smoked ham, bacon, boiled beef,
wiener sausage, saucisson, sourcrout & boiled potatoes



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

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

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

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

CHF 33.00

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

CHF 94.00

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)



Bunter Eblisalat mit Riesencrevetten
getrockneten Tomaten & Oliven mit Mangowürfeli
Colored Ebli salad with giant shrimps
dried tomatoes & olives with small mango cubes

CHF 31.00



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

CHF 27.00

FOR 2

„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 41.00
Chicken breast*	

Schweinesteak*	CHF 41.00
Pork steak*	

Rindsentrecôte*	CHF 51.00
Beef entrecote*	

Kalbschnitzel*	CHF 51.00
Veal escalope*	

Cordon bleu*	Schwein/pork	CHF 42.00
(Schinken und Greyerzer-Käse)	Kalb/veal	CHF 47.00
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 Forellenfilet aus Chamby, Waadtland*	CHF 44.00
Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*	

* 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

an Hausdressing

Colourful leaf lettuce

on house dressing

CHF 9.50

klein/small

CHF 6.50

Gemischter Salat

an Hausdressing

Mixed salad

on house dressing

CHF 11.00

klein/small

CHF 8.00



Tomatensalat mit Burrata

an hausgemachtem Basilikumpesto mit Balsamico

Tomato salad with Burrata

on house made basil pesto with balsamic

CHF 13.00

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



Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

Tomato cream soup with cream

klein/small

CHF 11.50

CHF 9.50



ohne Rahmhaube

without cream



Minestrone

Minestrone

klein/small

CHF 11.50

CHF 9.50



Tortelli mit Spinat und Ricotta

an Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesanspänen

Tortelli with spinach and ricotta

on sage butter with cherry tomatoes and parmesan slivers

CHF 24.00



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 20.00



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
Riesencrevetten, 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