

Vorspeisen - Starters



Bunter Blattsalat an Hausdressing

CHF 9.50



Colourful leaf lettuce on house dressing klein/small

CHF 7.00

Gemischter Salat an Hausdressing

CHF 11.00

Mixed salad on house dressing klein/small

CHF 8.50

Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)

CHF 9.50

Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz

Focaccia (as a starter or as a side)

oregano, garlic, olive oil & sea salt



Zucchetticarpaccio

CHF 12.00



Parmesanspänen, geröstete Nüsse & Rosinen

Balsamico & Olivenöl

Zucchetti carpaccio

parmesan shavings, roasted nuts & raisins

Balsamic & olive oil

Suppe - Soup



Tomatencremesuppe mit Rahmhaube

CHF 11.50

Tomato cream soup with cream 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

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 & Käsespähen
Tortelli with spinach & ricotta
on sage butter with cherry tomatoes & cheese shavings

CHF 24.00



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

CHF 33.00

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

CHF 27.00

CHF 22.00



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

CHF 45.00

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

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 34.00

CHF 42.00

Cordon bleu traditional*
vegetables (ham and gruyere cheese)






Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen
Gemüse, Maisnachos & Sauerrahm
Lentil stew with green BIO-lentils
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

Schweizer Gerichte - Swiss dishes

	Käsefondue (mit Alkohol, 170 gr. pro Person) geschmolzener Käse im Caquelon, Kartoffeln & Brot Cheese Fondue (with alcohol, 170 gr. per person) melted cheese in a pot, jacket potatoes & bread alkoholfrei / without alcohol	CHF 26.00
	Raclette (lokaler Käse) mit dem Öfeli zum selber schmelzen Pellkartoffeln & Essiggemüse Raclette (local cheese) melted by yourself on the table jacket potatoes & vinegar vegetables	CHF 25.00
	Silberhorn Rösti Käse, Speck, Zwiebeln & Spiegelei Silberhorn roesti cheese, bacon, onions & fried egg	CHF 26.00
	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 knusprig gebratene Rösti Sliced veal on a porcini cream sauce crispy roasted roesti	CHF 39.00
	Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* Limettenbutter auf Lauchgemüse Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse* 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 42.00
Schweinesteak* Pork steak*		CHF 42.00
Rindsentrecôte* Beef entrecote*		CHF 52.00
Kalbschnitzel* Veal escalope*		CHF 52.00
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*		CHF 38.00
Two types of Tofu (smoked/nature)* from Frutigen, Bernese Oberland*		
Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland*		CHF 45.00
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		CHF	9.50
	an Hausdressing			
	Colourful leaf lettuce			
	on house dressing	klein/small	CHF	7.00
	Gemischter Salat		CHF	11.00
	an Hausdressing			
	Mixed salad			
	on house dressing	klein/small	CHF	8.50
	Zucchetticarpaccio		CHF	12.00
	Gran Padano späne, geröstete Nüsse & Rosinen			
	Balsamico & Olivenöl			
	Zucchini carpaccio			
	Grana padano shavings, roasted nuts & raisins			
	Balsamic & olive oil			
	Focaccia (<i>als Vorspeise oder Beilage</i>)		CHF	9.50
	Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz			
	Focaccia (<i>as a starter or as a side</i>)			
	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 Käsespänen			
	Tortelli with spinach and ricotta			
	on sage butter with cherry tomatoes and cheese shavings			

 	Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	CHF 20.00
  	Zweierlei Tofu “Casimir” an Currysauce gebratener Ananas & Reis Two types of Tofu “Casimir” on Curry sauce fried pineapple & rice	CHF 28.00
	Rösti mit Pilzragout Roesti with mushroom ragout	CHF 29.00
	Käsefondue (170 gr. pro Person) geschmolzener Käse im Caquelon Pellkartoffeln & Brotwürfeln (mit Alkohol)	CHF 26.00
	Cheese Fondue (170 gr. per person) melted cheese in a pot jacket potatoes & bread cubes (with alcohol)	
	alkoholfrei / without alcohol	CHF 27.00
	Raclette (lokaler Käse) mit dem Öfeli zum selber schmelzen Pellkartoffeln & Essiggemüse Raclette (local cheese) melted by yourself on the table jacket potatoes & vinegar vegetables	CHF 25.00
	Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen Gemüse, Maisnachos & Sauerrahm Lentil Stew with green BIO-Lentils vegetables, corn nachos & sour cream	CHF 27.00

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
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, Grana Padano Käse Raw ham, arugula, grana padano cheese	
Gamba	CHF 25.00
Riesengarnelen, 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 daily 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
Irland	Lamm / Lamb
Schweiz	Salami / Salami
Schweiz	Forellenfilet / Trout fillet
Vietnam	Riesencrevetten / Shrimps