

Vorspeisen - Starters

	Bunter Blattsalat an Hausdressing		CHF	9.50
	Colourful leaf lettuce on house dressing	klein / small	CHF	7
	Gemischter Salat an Hausdressing		CHF	11
	Mixed salad on house dressing	klein / small	CHF	8.50
	Tomatensalat		CHF	14
	mit Burrata & Basilikum-Pesto an Balsamicosauce			
	Tomato salad			
	with burrata & basil-pesto on balsamic dressing			
	Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)		CHF	9
	mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz			
	Focaccia (as a starter or as a side)			
	with oregano, garlic, olive oil & sea salt			
	Zucchetticarpaccio		CHF	12
	Grana Padano Späne, geröstete Nüsse & Rosinen			
	Balsamico & Olivenöl			
	Zucchini carpaccio			
	Grana Padano cheese shavings, roasted nuts & raisins			
	balsamic & olive oil			

Suppen - Soups

	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		CHF	11.50
	Tomato cream soup with cream	klein / small	CHF	9.50
	Weissweinsuppe mit Knoblauchcroûtons		CHF	11.50
	White wine soup with garlic croutons	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

Sommerzeit - Summertime

Ceasar Salat

CHF 26

Eisbergsalat, Pouletstreifen, Speck
Grana Padano & Croûtons an französischer Sauce

Ceasar Salad

Iceberg lettuce, chicken strips, bacon
Grana Padano & croutons on french dressing



Tomatensalat

CHF 19

mit Burrata & Basilikum-Pesto
an Balsamicosauce

Tomato salad

with burrata & basil-pesto
on balsamic dressing

Crunchy Garnelen Salat

CHF 35

Blattsalat mit Tortillachips, Tomaten, Gurken
Peperoni & Minze an Limettensauce

Crunchy gamba salad

leaf lettuce with tortilla chips, tomatoes, cucumbers
bell peppers & mint on lime dressing

Fitness-Teller

mit gemischten Salaten, garniert mit Früchten
und Ihrem Stück Fleisch, Fisch oder Tofu nach Wahl
mit Kräuterbutter

Fitness plate

with different salads, garnished with fruits
and your choice of meat, fish or tofu
with herb butter



Pouletbrust
Chicken breast

CHF 29

Schweinesteak
Pork steak

CHF 29

Rindsentrecôte
Beef entrecote

CHF 39

Kalbschnitzel
Veal escalope

CHF 45

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

CHF 32

Cordon bleu
(Schinken und Greyerzer-Käse)
Cordon bleu
(ham and gruyere cheese)

Schwein / pork
Kalb / veal

CHF 36

CHF 45

Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland
Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Switzerland

CHF 39

Riesencrevetten
Jumbo shrimps

CHF 38

Portion Pommes Frites / bowl of french fries

CHF 8

klein / small CHF 6

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 20



Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese (meat sauce)

CHF 23

Tortelli mit Spinat & Ricotta
 an Salbeibutter mit Cherrytomaten & Käse-Spänen
Tortelli with spinach & ricotta
 on sage butter with cherry tomatoes & cheese shavings

CHF 24

Schweineschnitzel an Steinpilz-Rahmsauce
 mit Nudeln
Pork schnitzel on a porcini cream sauce
 with noodles

CHF 27

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

CHF 27

CHF 22



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

CHF 33

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

CHF 45

Cordon bleu traditionell* Schwein / **pork**
 mit Gemüse (Schinken & Greyerzer-Käse) Kalb / **veal**
Cordon bleu traditional*
 with vegetables (ham & gruyere cheese)

CHF 34

CHF 42

Lammentrecôte
 mit Rosmarinsauce, Röstikroketten & grünen Bohnen
Lamb entrecôte
 with rosemary sauce, roesti croquettes & green beans

CHF 42

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
	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
	Silberhorn Rösti mit Käse, Speck, Zwiebeln & Spiegelei Silberhorn roesti with cheese, bacon, onions & fried egg	CHF	26
	Bunte Gemüserösti Colourful vegetable roesti	CHF	26
	Rösti mit Bauernbratwurst & Zwiebelsauce Roesti with farmer's sausage & onion sauce	CHF	28
	Rösti mit Pilzragout Roesti with mushroom ragout	CHF	29
	Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit knusprig gebratener Rösti Sliced veal on a porcini cream sauce with crispy roasted roesti	CHF	39
	Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* mit Limettenbutter auf Lauchgemüse Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse* with lime butter on leek	CHF	37
	Berner Platte Rippli, Speck, Siedfleisch, Wienerli, Wurst, Sauerkraut & Salzkartoffeln Bernese plate smoked ham, bacon, boiled beef, wiener sausage, saucisson, sourcrout & boiled potatoes	CHF	32

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

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

„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	42
Chicken breast*		

Schweinesteak*	CHF	42
Pork steak*		

Rindsentrecôte*	CHF	52
Beef entrecote*		

Kalbschnitzel*	CHF	52
Veal escalope*		



Lammentrecôte*	CHF	49
Lamb entrecote*		

Cordon bleu*	Schwein / pork	CHF	42
(Schinken und Greyerzer-Käse)	Kalb / veal	CHF	47

Cordon bleu*

(ham and gruyere cheese)

Zweierlei Tofu (geräuchert/natur)*	CHF	38
---	-----	----

aus Frutigen, Berner Oberland*

Two types of Tofu (smoked/nature)*

from Frutigen, Bernese Oberland*

Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland*	CHF	45
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

klein / small

CHF 9.50



Colourful leaf lettuce

on house dressing

CHF 7

Gemischter Salat

an Hausdressing

klein / small

CHF 11

Mixed salad

on house dressing

CHF 8.50



Tomatensalat

mit Burrata & Basilikum-Pesto

klein / small

CHF 19

an Balsamicosauce

Tomato salad

with burrata & basil-pesto

on balsamic dressing

CHF 14



Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)

mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz

CHF 9.50

Focaccia (as a starter or as a side)

with oregano, garlic, olive oil & sea salt



Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

Tomato cream soup with cream

klein / small

CHF 11.50

ohne Rahmhaube

without cream

CHF 9.50



Weissweinsuppe mit Knoblauchcroûtons

White wine soup with garlic croutons

klein / small

CHF 11.50

CHF 9.50



Zughetticarpaccio

mit Grana Padano Spänen, geröstete Nüsse & Rosinen

CHF 12

Balsamico & Olivenöl



Zucchini carpaccio

with Grana Padano cheese shavings, roasted nuts & raisins

Balsamic & olive oil



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 20

Tortelli mit Spinat und Ricotta
an Salbeibutter mit Cherrytomaten & Käsespänen
Tortelli with spinach and ricotta
on sage butter with cherry tomatoes & cheese shavings

CHF 24



Zweierlei Tofu "Casimir" an Currysauce
mit gebratener Ananas & Reis
Two types of Tofu "Casimir" on Currysauce
with fried pineapple & rice

CHF 28



Bunte Gemüserösti
Colourful vegetable roesti

CHF 26



Rösti mit Pilzragout
Roesti with mushroom ragout

CHF 29

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

CHF 27



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

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
Prosciutto Vorderschinken, Oregano Ham, oregano	CHF	20
Prosciutto e Funghi Vorderschinken, Champignons Ham, mushrooms	CHF	21
Hawaii Vorderschinken, Ananas Ham, pineapple	CHF	21
Vegetariana Mediterranes Gemüse, Artischocken Mediterranean vegetables, artichokes	CHF	21
4-Stagioni Vorderschinken, Peperoni Champignons, Artischocken Ham, bell peppers (vegetable), mushrooms, artichokes	CHF	23
Inferno scharfe Salami, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini Hot salami, garlic, bell peppers (vegetable), onions, chili	CHF	23



Napolitaine Sardellen, Zwiebeln, Kapern Anchovies, onions, capers	CHF	23
Elsass Speckscheiben, Zwiebeln, Knoblauch Slices of bacon, onions, garlic	CHF	24
Funghi e porcini Champignons & Steinpilze Mushrooms & porcini	CHF	25
Chicken - BBQ Pouletstreifen, Mais, rote Zwiebeln & BBQ-Sauce Chicken strips, corn, red onions & BBQ sauce	CHF	25
Silberhorn Rohschinken, Rucola, Grana Padano Raw ham, arugula, Grana Padano cheese	CHF	25
Elisabete Gehacktes Rindfleisch, Peperoni, Zwiebeln Chopped beef, bell peppers (vegetable), onions	CHF	25
Gamba Riesencrevetten, rote Zwiebeln, Oliven Jumbo shrimps, red onions, olives	CHF	25

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