

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			

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

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

Suppen - Soups



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

Bündner Gerstensuppe		CHF	11.50
Grisons beef barley soup	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 & Parmesanspänen
Tortelli with spinach & ricotta
on sage butter with cherry tomatoes & parmesan 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

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

CHF 94.00

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

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 34.00

CHF 42.00



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

FOR 2

Schweizer Gerichte - Swiss dishes

Käsefondue (mit Alkohol, 170 gr. pro Person) CHF 26.00
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 27.00



Raclette (lokaler Käse) CHF 25.00

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



Silberhorn Rösti CHF 26.00

Käse, Speck, Zwiebeln & Spiegelei
Silberhorn roesti
cheese, bacon, onions & fried egg



Rösti mit Pilzragout CHF 29.00

Roesti with mushroom ragout



Berner Platte CHF 32.00

Rippli, Speck, Siedfleisch,
Wienerli, Wurst, Sauerkraut & Salzkartoffeln
Bernese plate
smoked ham, bacon, boiled beef,
wiener sausage, saucisson, sourcrout & boiled potatoes

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce CHF 39.00

knusprig gebratene Rösti
Sliced veal on a porcini cream sauce
crispy roasted roesti

Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* CHF 37.00

Limettenbutter auf Lauchgemüse
Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*
lime butter on leek

„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	42.00
Chicken breast*		

Schweinesteak*	CHF	42.00
Pork steak*		

Rindsentrecôte*	CHF	52.00
Beef entrecote*		

Kalbschnitzel*	CHF	52.00
Veal escalope*		

Lammracks*	CHF	52.00
Racks of lamb*		

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	38.00
aus Frutigen, Berner Oberland*		
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

Parmesanspäne, geröstete Nüsse & Rosinen



Balsamico & Olivenöl

Zucchini carpaccio

parmesan shavings, roasted nuts & raisins

Balsamic & olive oil



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



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 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 CHF 17.00

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, oregano

Prosciutto CHF 20.00

Vorderschinken, Oregano
Ham, oregano

Prosciutto e Funghi CHF 21.00

Vorderschinken, Champignons
Ham, mushrooms

Hawaii CHF 21.00

Vorderschinken, Ananas
Ham, pineapple

Vegetariana CHF 21.00

Mediterranes Gemüse, Artischocken
Mediterranean vegetables, artichokes

Davide CHF 22.00

Gorgonzola, Birnen
Gorgonzola, pears

4-Stagioni CHF 23.00

Vorderschinken, Peperoni
Champignons, Artischocken
Ham, bell peppers (vegetable), mushrooms, artichokes

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 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

Hausspezialitäten - House specialties



Zucchetticarpaccio

CHF 12.00

Parmesanspänen, geröstete Nüsse & Rosinen



Balsamico & Olivenöl

Zucchetti carpaccio

parmesan shavings, roasted nuts & raisins

Balsamic & olive oil

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

CHF 35.00

Spätzli, Rotkraut & Wildgarnitur

Sliced deer on game cream sauce

spaetzle, red cabbage & game garnish

Wildbratwurst an Zwiebelsauce

CHF 29.00

Rösti & Wildgarnitur

Game sausage on onion sauce

roesti & game garnish

Lammracks an Knoblauchsauce

CHF 43.00

grüne Bohnen & Silberhornkartoffeln

Racks of lamb on garlic sauce

green beans & Silberhorn potatoes