

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

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

Tomato cream soup with cream klein/small

CHF 9



Kürbissuppe

CHF 11

mit gerösteten Kürbiskernen & Rahm

Pumpkin soup klein/small

CHF 9

with roasted pumpkin seeds & cream

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



Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese (meat sauce)

CHF 23

Schweinsrahmschnitzel an Steinpilzsauce
mit Nudeln
Pork schnitzel on a porcini cream sauce
with noodles

CHF 27

„Schnipo“
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

CHF 27

Breaded pork schnitzel with french fries klein / small

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*
mit Gemüse (Schinken & Greyerzer-Käse)

Schwein / pork

CHF 34

Kalb / veal

CHF 42

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

Schweizer Gerichte - Swiss dishes

Käsefondue (mit Alkohol, 170 gr. pro Person) CHF 26
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 27



Raclette (Käse aus der Region) CHF 25
mit Pellkartoffeln & Essiggemüse
Raclette (cheese from the region)
with jacket potatoes & vinegar vegetables



Silberhorn Rösti CHF 26
mit Käse, Speck, Zwiebeln & Spiegelei
Silberhorn roesti
with cheese, bacon, onions & fried egg



Bunte Gemüserösti CHF 26
Colourful vegetable roesti

Rösti mit Bauernbratwurst & Zwiebelsauce CHF 28
Roesti with farmer's sausage & onion sauce

Rösti mit Pilzragout CHF 29
Roesti with mushroom ragout

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce CHF 39
mit knusprig gebratener Rösti
Sliced veal on a porcini cream sauce
with crispy roasted roesti

Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* CHF 37
mit Limettenbutter auf Lauchgemüse
Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*
with lime butter on leek

Berner Platte CHF 32
Rippli, Speck, Siedfleisch,
Wienerli, Wurst, Sauerkraut & Salzkartoffeln
Bernese plate
smoked ham, bacon, boiled beef,
wiener sausage, saucisson, sourcrout & boiled potatoes

* 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*
Chicken breast*

CHF 42

Schweinesteak*
Pork steak*

CHF 42

Rindsentrecôte*
Beef entrecote*

CHF 52

Kalbschnitzel*
Veal escalope*

CHF 52



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

Schwein / pork
Kalb / veal

CHF 42
CHF 47

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

CHF 38

Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland*
Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*

CHF 45

* 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



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

ohne Rahmhaube

without cream

CHF 9



Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen & Rahm

Pumpkin soup

klein/small

CHF 11

with roasted pumpkin seeds & cream

CHF 9



Zughetticarpaccio

mit Grana Padano Spänen, geröstete Nüsse & Rosinen

Balsamico & Olivenöl

Zucchini carpaccio

with Grana Padano cheese shavings, roasted nuts & raisins

Balsamic & olive oil

CHF 12





Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 20



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 (Käse aus der Region)
mit Pellkartoffeln & Essiggemüse
Raclette (cheese from the region)
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