



Speisekarte

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate	klein	7.00
	normal	9.00
Gemischter Salat	klein	9.00
	normal	11.00
Grillierte Melone mit Cous-Cous, Gemüse und Minze		18.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Acceto Balsamico	klein	14.00
	normal	22.00
Bruschetta mit Geisskäse, Tomaten, Pesto, schwarze Oliven		16.00
Kalte Gurkensuppe mit gebratenen Fetawürfel		11.00

Als Vorspeise oder Hauptgang

Tagliatelle mit Lachsstreifen, Dill, Gemüse an einer Rahmsauce	als Vorspeise	16.00
	als Hauptgang	32.00
Caesar-Salat mit Poulet, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, gekochtem Ei und Parmesan	als Vorspeise	16.00
	als Hauptgang	28.00

Allergikerinnen und Allergiker sowie Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten melden sich bitte beim Servicepersonal. Wir finden eine Lösung.



**** Hausspezialitäten ****

„Chez nous“ (ab 2 Personen)

Rindsentrecôte (180gr) serviert im „Pfännli“
mit hausgemachtem Café de Paris

pro Pers.	41.00
250 gr	+ 6.00
300 gr	+ 12.00
350 gr	+ 18.00

„Der Klassiker“

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce

34.00

Kalbs- oder Schweins-Cordon - bleu mit Hinterschinken
und Greyerzer Käse

Kalb	42.00
Schwein	34.00

vom Piemonteser Rind:

Roastbeef mit Himalaya Salz und sieben verschiedene Pfeffer, Tartarsauce

32.00

Rindstatar von der Huft mit Toast und Butter

Zur Auswahl mit Cognac, Whiskey oder Grappa

als Vorspeise	70 gr.	19.00
als Hauptgang	160 gr.	34.00

Immer Mittwoch und Donnerstag:

Kalbsleberli mit Jus, Zwiebel, Butter und Salbei

32.00

Freitag, Samstag und Sonntag:

Forelle in Käsereibutter gebraten mit Mandeln,
frittierte Petersilie und Zitrone

34.00



vom Land:

Rindsfilet mit Pflümüli Kompott und Rindsmark auf Toast 60.00

Vegi Hit:

Kartoffelgnocchi an einer Basilikum-Tomatensauce 27.00

Sommerfitnessteller mit Salat und Früchten:

mit Tigercrevetten 34.00

Mit Zander – Fischknusperli 32.00

Mit Pouletbrust 28.00

Mit Lachs 36.00

Samstagabend auf Vorbestellung:

Sushi a discrétion mit Lachs, Thunfisch und Vegetarisch 42.00

kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger.

Wählen Sie zu den vorgenannten Gerichten eine der folgenden Beilagen:

gemischter Sommersalat mit Früchten, Tagliatelle, Rösti, Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis oder Salzkartoffeln.

Deklaration:

Wir garantieren ausschliesslich den Einkauf von Schweizer Fleisch!
Brot und Teigwaren sowie Desserts sind selbst gemacht.
Wenn möglich, beziehen wir alle anderen Produkte aus der Region.



Süsses:

Panna Cotta mit Himbeeren	8.00
Crema Catalana mit Aprikosen	9.50

Glacearomen:

Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca

Zwetschgen, Birnen	pro Kugel	3.50
	mit Rahm	+ 1.00

aus Eigenproduktion:

Baileysglace	pro Kugel	4.00
Tonkabohnenglace	pro Kugel	4.00
Eiercognacglace	pro Kugel	4.00
	mit Rahm	+ 1.00

Die Klassiker:

Ice-Café	klein	8.00	gross	12.00
Dänemark	klein	8.00	gross	12.00
Bananensplit	klein	9.00	gross	13.00
Hot Berry	klein	9.00	gross	13.00

Zwetschgen oder Birnensorbet	klein	7.00	gross	10.00
mit deren Gebrannten aus Wahlern				+ 3.00

Käse-Dessert:

Ein Weichkäse von Francine , äs Bundesreedli une La Bouse, derzuä hausgemachte schwarze Nüsse	11.00
--	-------

«Der Hauch von Welt ist mit Liebe zubereitet und mit Passion angerichtet»



Kleine Karte

Sommerliche Blattsalat	klein	7.00
	normal	9.00
Gemischter Salat	klein	9.00
	normal	11.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Acceto Balsamico	klein	14.00
	normal	22.00

Bruschetta mit Geisskäse, Tomaten, Pesto und schwarze Oliven 16.00

Kalte Gurkensuppe mit gebratenen Fetawürfel 11.00



Saisonale Schweinsbratwurst vom Dentenberg
mit Zwiebelsauce und Rösti 24.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 24.00

Schweinssteak mit Pommery-Senfsauce und Tagliatelle 27.00

Rad-Wander Plättli mit Fleischware und Käse für 2 Pers. 29.00



Pouletflügeli pro Stück 2.20
mit Pommes frites + 5.00

Chicken-Nuggets pro Stück 2.00
mit Pommes frites + 5.00

Portion Pommes frites 8.00

