



*Herzlich willkommen lieber Gast!...*

Genussmomente sind die kleinen, aber kostbaren Augenblicke, die uns pures Glück spüren lassen. Zeit dazu bedeutet innezuhalten und bewusst wahrzunehmen. Denn Genussmomente und Zeit sind wie wertvolle Einladungen, das Leben in seiner Tiefe zu erfahren, anstatt nur kurz zu verweilen.

Wir geben Ihnen den kulinarischen Rahmen dazu, um Ihre persönlichen Genussmomente und Ihre wertvolle Zeit miteinander zu verbinden.

Unsere liebevoll eingerichteten Stuben und sonnigen Terrassen laden Sie ein – nehmen Sie Platz. Gehen Sie auf Entdeckungsreise, empfangen von uns mit viel Herzlichkeit.

Blättern Sie die nächsten Seiten behutsam um und geniessen Sie bei uns Highlights, Klassiker oder Neues

Wir freuen uns – übrigens, zu jeder Jahreszeit.

*Ae guetä Appetit!*



## Zum Afa u Ischtimme...

### \* Wächtigssuppe

Mit „Rasse u Spöiz“ ... es het solang's het  
drzue öpis Brot us em Chörbli

7.50

### Spargel-Kokoscremesuppe

Gattlech zwäg gmacht Cremesuppe mit Kokos  
grüne Spargel, Zibele, Zitronegras u Sellerie  
serviert mit Bärlouchstängeli  
u Nidle

12.50

*...das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins,  
welche die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht gekommen...!*

# **Auerlei Salatigs....**

## **als Vorspis oder für e gröschd Hunger**

### **\* Bilagsalat**

Gmischti Blattsalät mit Rüeblistreife  
garniert mit Rucola u Sprosse  
serviert mit gröschdete Chärne u Brotwürfle  
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

### **\* Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischti Blattsalät mit Rucola  
serviert mit knusprig bratnige Späckstreife, Brotwürfle  
Zibele, Eier u Champignons  
agmacht mit üsem Huusdressing

18.50

### **\* Frühlingsalat mit grüne Spargel**

Gmischti Blattsalät mit Rucola u Sprosse  
Grüne Spargel, Ei, karamelisierte Haselnüss  
agrichtet mit Ärdbeeri u Bärlouchpesto  
agmacht mit Honigdressing

17.50

### **\* Tartar vom gröichte Forällefilet**

Gröichti Forällefilet  
gäbig gnypet mit Zibele, Sänf, Gurke u Chrütter  
serviert mit toufrüsche Blattsalät, Rucola, Sprosse, Chärne  
Sesamchips u Limettedressing

Hauptgang 25.00 / als Vorspis 19.50

*In der Jugend wird fast jedes Bedürfnis zum Genuss,  
im Alter jeder Genuss zum Bedürfnis.*

## **üser Spezialitäté....ohni Fleisch...**

### **Polenta mit Pilzragout**

Chüschdigs Maispolenta, serviert mit Waldpilzragout  
Knoblouch u tröchnete Tomatestreife  
Bärlouchpesto, Bärgchässpän u Röschtzibele

25.50 / 19.50

### **\* Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Spargelmousse, Chrüter u Ricottachäs  
agrichtet mit karamelisierte Haselnüss  
Parmesanchäs

25.50 / 19.50

### **Safrannudle mit Alpelachs u Jungspinet**

Breiti Nudle mit Safranrahmsauce  
Zibele, Knoblouch u Jungspinet  
agrichtet mit gröchtem Alpelachs us em Bündnerland

29.50 / ohni Lachs 24.50

### **Pflanzplätzruschtig**

mit grüne Spargel u Hollandaisesosse  
Blattspinet u Rüebl  
drzue Dinkelspätzli

29.50

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend.*

**...saisonal u raffiniert agrichtet...  
...öpis Fischigs u Fleischigs...**

**Lachsfilet im Buecheholz**

Lachsfilet ir Brandy Pfäffermarinade  
süüferli im Buecheholz u Dampf garet  
Orangen Dillrahmsosse  
Blattspinet  
Wildris

39.00 / 200gr

**Pouletbrüschтли «Casimir»**

Schwizer Pouletbrüschтли us dr Pfanne  
mit Ingwerjus, Alpetschili u Curry  
agrichtet mit Ananas, Orange u karamelisierte Zibele  
Wildris

36.00 / 200gr

**Raclette «Cordon bleu»**

Schwinsnierstück «Cordon bleu» us dr Pfanne  
gäbig gfüllt mit Oberländer Raclettechäs u Schinke  
Rüepli u Blattspinet  
Bärner Frits

39.00 / 180gr

**Kalbshaxe «Ossobuco»**

Schön süüferli u saftig gschmorti Kalbshaxe us em Ofe  
mit viu Gmüeswürfle u Chrüter  
drzue Maispolenta  
mit Röschtzibele u Bärghässpän

40.00 / 250gr

*Erzähle nicht, wie du warst, ...sondern zeige wie du bist....*

### **„Kalbfleisch-Saltimbocca“**

Oberländer Kalbschnitzel us dr Pfanne  
im Rohschinke u Bärlouchblatt brate  
Marsalajus  
grüeni Spargel  
Nudle

45.00 / 200gr    38.00 / 100gr



### **Raclette Burger**

«BEO beef» Burger mit Pfäffer Raclettechäs  
Essiggurke, karamelisierti Zibele, Bratspäck u tröchnete Tomate  
agrichtet im Suurteig Brot  
Bärner Frits u gröichem Huusketchup

32.00 / 170gr

### **\* Rindsfilet „Stroganoff“**

Schön süüferli bratnigi Rindsfiletwürfle  
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Alpe Chili  
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons, Zibele  
Peperoni- u Gurkestreife  
Dinkelspätzli

41.00 / 200gr    29.00 / 120gr

### **Pfanneflicker Rindsfilet**

Äs gäbiges Rindsfilet im Späckmantu us dr Grillpfanne  
grüeni Spargel mit Hollandaisesosse  
Bärner Frits

54.00 / 220gr

*...Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst...!*

# Für z`Zvieri... Chäsigs us em Dorf u Gröichtnigs us em Chemi

## \* Holzer-Zvieri

Houzplatte guet gfüllt mit Bündnerfleisch, Moschtbröckli  
Rohschinke u Trochewurst  
drzue öpis Hobelchäsrolle vom Berner Oberland  
Silberzibele, Essiggurke  
Dörrfrucht, Nüss

27.00

*... Es gibt keine ehrlichere Liebe, als die Liebe zum Essen...*

## Alli Gricht mit \* serviere mir Öich dr ganz Tag.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,  
informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

### Produktedeklaration Fleisch & Fisch

**CH:** Schwein / Kalb / Poulet / Lachs / Trockenfleisch

**DK:** geräucherte Forelle

**AUS / NZL:** Rindsfilet

(Rindsfilet kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

### Brote / Aperitifgebäck / Patisserie

**CH:** Tagesbrote (Bäckerei Michel, Unterseen) / Butter- und Schinkengipfeli / Chäschüechli

**EU:** Pinsabrot (Italien) / Baguette hell (Deutschland) / glutenfreie Brötli (Österreich)

Minipatisserie (Frankreich)

(Rindsfilet kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

# Öpis Süesses

## Hoschtet Öpfuchüechli

mit Vanillssosse, garniert mit Frücht u Nidle  
föif Redli 13.50 / drü Redli 10.50

## „Visite Gschlaber“ mit Bire

Huusgmacht brönnti Creme  
serviert mit igmacher Bire u Nidle  
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Eierlikör Tiramisu im Glas (alkoholhaltig)

mit Ärdbeeri, Nidle u Bräzeli  
13.50

## Ämmitaler „Merängge“ mit viu Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Toblerone Mousse

Huusgmachts Schoggimousse mit Toblerone  
agrichtet uf Rhabarberkompott, garniert mit Bräzeli  
13.50

## Kaffee Baileys

Espresso Krokantrahmglace mit öpis Baileyslikör  
garniert mit Nidle u Bräzeli  
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Ufrumete us dr Chuchi

Gärn verwöhne Öich üser Q-Chöch  
mit 4 Versuecherli us dr Dessärchuchi  
12.50

## U de no öpis meh Glace-Sorte

**Rahmglace:** Espresso Krokant / Vanille / Choco-Brownie  
Jamaica (alkoholhaltig) / Schwarzwälder Marzipan, Erdbeer

**Sorbets:** Hochstammöpfel / Zitrone

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50