



Härzlech 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

Öpfel Kokoscremesuppe

Gattlech zwäg gmachti Cremesuppe mit Kokosmilch
Sellerie u Frühlingszibele
serviert mit Nidle
u Basilikumstängel

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 gröschti Hunger

*** Bilagsalat**

Gmischti Blattsalät, garniert mit Rucola u Sprosse
serviert mit gröschti Chärne u Brotwürfle
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

*** Griechischer Salat**

Mit Peperonistreife, Gurke, Tomate, Zibele u Olive
agrichtet mit Fetachäs vor Bärgkäserei Marbach
garniert mit Basilikumpesto u Oliveöl
drzue Knoblauchpinsa

17.50

*** Späcksalat mit Ei u Champignons**

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

18.50

*** Tartar vom gröichte Forällefilet**

Gröichti Forällefilet
gäbig gnypet mit Zibele, Senf, Gurke u Chrütter
serviert mit toufrüsche Blattsalät, Rucola u Sprosse
agmacht mit Limettedressing
drzue Alpechips

Hauptgang 25.00 / als Vorspis 19.50

üser Spezialitäte....ohni Fleisch...

Jede Monet hei mir ä nöii, bsungrigi Überraschig parat
wo nech wird ids Stune bringe!

*** Tomate-Mozzarella Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Tomatemousse u Mozzarellachäs
agrichtet mit Parmesanchäs u gröschtede Pistazie
garniert mit Rucola u Balsamico

25.50 / 19.50

Risotto mit Grillgmües

Süferli zuebereitete Bärgchäsrissottoris mit Mascarpone
agrichtet mit Ofegmües, Olive, Zibele, Peperoni u Zucchetti
garniert mit Cherrytomate u Basilikumpesto

26.50 / 21.50

Safrannudle mit Alpelachs u Spinet

Breiti Nudle are Safranrahmsauce
Frühlingszibele u Spinet
agrichtet mit gröichte Bündner Alpelachsstreife
u Parmesanchäs

29.50 / ohni Lachs 24.50

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

...Summertäler, saisonal u raffiniert agrichtet... ...öpis Fischigs u Fleischigs...

*** Egliknusperli**

Eglifilets im Backteig knuschrig frittiert
agrichtet mit gmischte Summerblattsalät, Körne, Rucola u Sprosse
Tomateschibe, Mozzarella vor Bärgkäserei Marbach
Mais, Gurke, Rüebli, Sellerie u Couscous Salat
garniert mit Wassermelone
drzue huusgmacht Tartarosse
u Bärner Frits us em Chörbli

8 Stück 42.00 / 5 Stück 36.00

Raclette «Cordon bleu»

Schwinsnierstück «Cordon bleu» us dr Pfanne
gäbig gfüllt mit Oberländer Raclettechäs u Schinke
agrichtet mit gmischte Summerblattsalät, Körne, Rucola u Sprosse
Tomateschibe, Mozzarella vor Bärgkäserei Marbach
Mais, Gurke, Rüebli, Sellerie u Couscous Salat
garniert mit Wassermelone
drzue Bärner Frits us em Chörbli

40.00 / 180gr

Pouletbrüschtl «Casimir»

Schwizer Pouletbrüschtl us dr Pfanne
mit Ingwerjus, Alpetschili u Curry
agrichtet mit Ananas, Orange u karamalisierte Zibele
Wildris

36.00 / 200gr

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



-Burger im Suurteig Brot

Gäbige Bärner Oberländer Rindfleisch Burger
agrichtet im knuschrige Pinsa Suurteigbrot
Grillgmües, Zibele, Tomateschibe
Mozzarellachäs vor Bärgkäserei Marbach
Huusgmacht BBQ Sosse
garniert mit Rucola u Basilikumpesto
drzue Bärner Frits

32.00 / 170gr

*** Rindsfilet „Stroganoff“**

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

42.00 / 200gr 29.00 / 120gr

Pfanneflicker Rindsfilet

Äs gäbigs Rindsfilet im Chrüterspäckmantu us dr Grillpfanne
agrichtet uf Ofegmües mit gmischte Peperoni
Zucchetti, Olive, Zibele u Cherrytomate
drzue huusgmachte Basilikumanke
u Bärner Frits

54.00 / 220gr

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

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

* Holzer-Zvieri

d' Houzplatte guet gfüllt mit Bündnerfleisch, Moschtbröckli
Rohschinke u Trochewurst
drzue öpis Hobelchäsrolle vor Umgäbig
Silberzibeli, Essiggurke
Dörrfrucht, Nüss
Brot u Anke
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 / Trockenfleisch / Poulet

EU: Eglifilets / Forellenfilets geräuchert (Dänemark)

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)

(Das 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

Huusgmachti brönnti Creme

serviert mit igmacher Bire u Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Limoncello Parfait (alkoholhaltig)

Huusgmachts Parfait mit Limoncello Likör

serviert uf Aprikosespiegel, garniert mit Blätterteigstängeli

15.50

Toblerone Mousse

Huusgmachts Schoggimousse mit Toblerone

agrichtet uf gmischte Waldbeeri mit Tschili, garniert mit Bräzeli

13.50

Ämmitaler „Merängge“ mit viu Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Gaffee 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

Glace Sorte

Rahmglace: Espresso Krokant / Vanille / Choco Brownie

Schwarzwälder Marzipan / Stracciatella / Caramello

Sorbets: Hochstammöpfel / Aprikose / Zitrone

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50