

Zum Afa öpis zum Ufwärme u Yschtimme...

*** Wächtigssuppe**

Mit „Rasse u Spöiz“ ... es het solang's het
derzue öpis Brot

6.50

*** Öpfu-Selleriecremesuppe mit Görry**

Gattlech zwäggmachi Öpfucremesuppe
mit Selleri, öpis Louch u Zibele
rassig abschmöckt mit rotem Görry
derzue Öpfutschips

12.50

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

...Pflanzplätz-Ruschtigu öpis für e gröscht Hunger

*** Auerlei Salatigs**

Gmischti Blattsalät mit ghobletem Bälperknolle Pfäfferchäs
agmacht mit Honigbalsamico u Rapsöu
garniert mit früsche Fige u Zibelesprosse

12.50

als Bilagesalat ohni Chäs u Fige

7.50

*** Schpäcksalat**

Gmischti Blattsalät garniert mit Nüssler
serviert mit knuschbrig bratnige Schpäckschibe
Brotwürfle, Zibele, Eier u Champignons
aagmacht mit üsem Huusdressing

14.50

Chabissalat mit Waldpilze u Schpäckwürfle

Wysse Chabissalat mit Zibele u Chrüter
agmacht mit Sänfdressing
serviert mit lauwarne Waldpilze u Schpäckstreife

14.50

Vegetarisch ohni Schpäck 12.50

*** Tartar vom gröichte Forällefilet**

Gröichti Forällefilet vor Rubige-Fischerei
gäbig gnipet mit Zibele, Sänf, Gurken u Chrütter
serviert mit toufrüsche Blattsalät u Nüssler
agmacht mit Limette-Balsamicososse
drzue Thymian-Tschips

als Vorspis 18.50

Houptgang 25.00

... üser vegetarische Spezialität...

Jede Monet hi mir ä nöii, bsungrigi Überraschig parat
wo nech wird i z'Schtuune bringe!

* **Merlot-Risotto**

Süüferli, im Merlot-Rotwy agrüehrte Risotto mit Mascarpone
garniert mit Scherrytomate u schwarze Olive
drzue Thymian-Tschips

ä voue Täuer 23.50

haub gfüllt 16.50

***Limette-Ravioli mit Tschili**

Früsch zuebereiteti Ravioli, gfüllt mit Limettemousse
serviert mit Winterspinet u Piniechärne
abgschmöckt mit frischem Tschili

ä voue Täuer 23.50

haub gfüllt 16.50

Gnoggi mit Parmaschinke u Boumnüss

Huusgmachtu Härdöpfu-Gnoggi mit Parmaschinkeschtreife
Zibele u öppis Boumnüss
serviert mit bruunem Anke u frischem Salbei

ä voue Täuer 24.50

Vegetarisch ohni Schinke 18.50

...essen ist ein Bedürfnis, geniessen eine Kunst...

**...bsundrig gwürzt u raffiniert aagricht-
...öppis Fischigs u Fleischigs**

Lachsfilet im Buecheholz

Äs gäbiges Lachsfilet ir Brändy-Pfäffermarinade
süüferli im Buecheholz u Dampf garet
serviert uf Blattspinet u Limetterahmsosse
drzue Wildris

35.00

**...e rächte Bitz Fleisch
...Härdöpfu u Gmüesigs...**

Schattehoger-Güggle

Schwizer Pouletbrüschtligfüllt mit rassigem Raclettschmelzchäs
u tröchnete Aprikose
gäbig abrate im Rohschinkemantu
serviert uf Balsamicojus
Ankerüebli u Wildris

30.00

*** Mattefritz-Kalbshaxe**

Schön süüferli u saftig gschmorti Kalbshaxe us em Ofen
im Rotwyjus mit viu Gmüeswürfle u Chrüter
serviert mit Alpchäs-Polenta, garniert mit gröschtetete Zibele

35.00

Förschter-Gschnätzlets

Zarts Oberländer Kalbfleischgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Röselichöhli mit Schpäckstreife
drzue breiti Huusnudle

35.00

haubi Portion 23.00

*** Rindsfilet Stroganoff**

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

40.00

haubi Portion 25.00

Pfanneflicker-Rindsfilet

Äs gäbig marinierts Rindsfilet vom Grill, rosa brate
im Pfäffer-Chrüterschpäckmantu
aagrichtet uf Dörrbohne u öpis Rotwyjus
drzue Händöpfugratä im Töpfli mit Bärgchäs überbache

45.00

Moosbode-Filets

Äs gäbiges Schwinsfiletmedaillon vom Grill
aagrichtet uf Rotchabis u Galvadosjus
garniert mit garamelisierte Öpfuschnitz
drzue Schupfnudle mit Thymian

35.00

haubi Portion 23.00

Schattsyte-Lammigs

Zarts Lammnierstückfilet rosa brate mit Chnoblouch u Chrüter
serviert uf Waldhonigjus mit früsche Figeschnitz
aagrichtet mit Seeländer-Suurchabis
drzue Händöpfugrogette

40.00

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

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 u Nüss
Brot u Anke

25.00

...oder zum Dessär..

*** ..für Chäsliebhaber öpis vo Chäs-Fritz**

E bsundrigi Uswahl Dessär-Chäs.....
„Schangnouer Nusschäs“, „Lenker Bleu“
„Hornchuhechäs“ vo Urnäsch „wyssi Spinne“ vo Grindelwald
„l'amour de Bellegerde“ vom Jaungebiet
derzue Dörrfrucht u Nüss

13.00

**Alli Gricht mit * serviere mier o am Namittag ab de Zwöi bis am Föifi
u am Abe ab de Achte bis am Zähni.**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

Schweiz: geräucherte Fische, Geflügel, Schwein und Kalb

Italien: Lachs (Zucht)

Neuseeland: Rindsfilet / Lammfilet

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

Öpis Süesses

Hoschtet - Öpfuchüechli

mit Vanillsosse, Frücht u Nidle

föif Redli 12.50

drü Redli 8.50

„Visite-Gschlaber“ mit Bire

Brönnti Creme mit emne Schuss Emmegnac

serviert mit ygmachter Bire u emne gäbige Tupf Nidle

ganzi Portion 12.50

halbi Portion 8.50

Marroni-Tiramisu

Huusgmachts Tiramisu im Glas

mit Marronipüree u öpis Hoschtetkirsch

garniert mit Minimerängge u mne gäbige Tupf Nidle

9.50

Ämmitaler „Merängge“ mit viu Nidle

ganzi Portion 12.50

haubi Portion 8.50

Amaretto-Rahmglace mit Schoggisosse

drzue ä gäbige Tupf Nidle

ganzi Portion 12.50

haubi Portion 8.50

Boumnussrahmglace mit garamelisierte Nüss

Chüschtige Boumnussrahmglace

serviert mit garamelisierte Boumnussplitter

garniert mit Nidle

ganzi Portion 12.50

haubi Portion 8.50

.... Ufruumete us dr Chuchi

Gärn verwöhne Öich üser Q-Chöch

mit 4 Versuecherli us dr Dessärchuchi

12.50

u de no öpis Glace-Sorte us em Saaneland...

fraget doch eifach üser Mitarbeiter wo n'Nch bediene

pro Chrugle 4.00

drzue Nidle 1.50

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.