

# Vorspeisen

Entrées

Starters

## Buntes Salatbuffet

Verschiedene Rohkost und Blattsalate dazu hausgemachte Dressings

Buffet de salades colorées, crudités diverses, salade verte et sauces maison

Varied salad buffet - (various raw vegetables and salads with homemade dressings)

als Vorspeise / en entrée / as a starter

10.-

als Hauptgang / en plat principal / as a main course

19.50

## Hausgemachte kräftige Rindsbouillon



7.50

mit Backerbsen, Sherry oder Ei

Bouillon de bœuf maison avec pois d'or séchés, Sherry ou œuf

Homemade beef broth with baked soup pearls, Sherry or egg

## Tagessuppe (es hät solang es hät)

8.50

Soupe du jour

Soup of the day

*Über Zutaten in unsere Tagessuppe und Salate, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Notre personnel vous informera sur demande des ingrédients de notre soupe du jour et des salades qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our soup of the day and salads that can trigger allergies or intolerances.*

# Hauptspeisen

## Plats principaux / Main courses

### Wienerschnitzel – das Original mit Kalbfleisch



39.50

mit Pommes frites und Saisongemüse

Wienerschnitzel – l'original du veau – avec frites et légumes de saison

Wienerschnitzel – the original with veal – served with French fries and seasonal vegetables

*kleinere Portion / petite portion / small portion*

34.50

### Cordon Bleu Classic vom Schwein



35.-

gefüllt mit Hamme und Käse, serviert mit Pommes frites und Saisongemüse

Cordon Bleu Classique de porc farci au jambon fumé et fromage,  
servi avec frites et légumes de saison

Classic pork Cordon Bleu stuffed with smoked ham and cheese,  
served with French fries and seasonal vegetables

### Rahmschnitzel



28.-

mit Nudeln und Saisongemüse

Escalope à la crème avec pâtes et légumes de saison

Pork escalope with cream sauce, pasta and seasonal vegetables

### Côte de bœuf Dry-Aged von Stephan's Metz'g



48.-

dazu hauseigene Kräuterbutter, Kroketteen und Saisongemüse

Côte de bœuf Dry-Aged de Stephan's Metz'g

servi avec beurre aux herbes maison, croquettes et légumes de saison

Dry-Aged côte de bœuf from Stephan's Metz'g

served with homemade herb butter, croquettes and seasonal vegetables

## Käse Spätzli mit Röstzwiebeln



18.50

Spätzli au fromage et oignons rôties  
Cheese Spätzli with roasted onions

## Spinat Spätzli



22.-

mit Speck, Schinken, Champignons, Rahm und Raclettekäse überbacken

Spätzli aux épinards  
avec lard, jambon, champignons, crème et gratiné au fromage à raclette  
Spinach Spätzli  
with bacon, ham, mushrooms, cream and raclette cheese au gratin

## Rösti mit Speck und Ei



20.50

Rösti au lard et œuf  
Rösti with bacon and egg

## Schonend gegartes Roastbeef mit Sauce tartare



28.00

dazu Pommes frites oder Salat vom Büffet

Rosbif froid à la sauce tartare, servi avec frites ou salades du buffet  
Cold roast beef with tartare sauce, served with French fries or salad from buffet

# Desserts

## Aprikosentartelette



8.50

mit Joghurt-Waldbeerglace

Tarte aux abricots avec glace aux yaourt et baies  
Apricot tart with yoghurt berry ice cream

## Frappé



9.-

Frappé  
Milkshake

## Fleischdeklaration / Déclaration de la viande / Meat declaration

Wo nichts Anderes vermerkt, gelten folgende Angaben:  
Sauf indication contraire, les informations suivantes s'appliquent :  
Unless otherwise stated, following information shall apply:

Rind / boeuf / beef - Schweiz / Suisse / Switzerland  
Kalb / veau / veal - Schweiz / Suisse / Switzerland  
Schwein / porc / pork - Schweiz / Suisse / Switzerland

(kann mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein)