

VORSPEISEN *STARTERS*

SOMMERSALAT *COLOURFUL SUMMER SALAD*

Blattsalate mit Erdbeervinaigrette, Artischocken und Mandelkrokant

Leaf salad, with strawberry vinaigrette artichokes and almond croquant 12.50

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italian dressing 11.50

GRÜNER BLATTSALAT *LEAF SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italian dressing 7.50

RINDSTARTAR *BEEFSTEAK TARTARE*

der Klassiker serviert mit Toastbrot

the classic served with toast

klein / *small*

130g 27.50

70g 19.00

TROGELI PLÄTTLI

Trockenwurst, Rohschinken, Trockenfleisch „Habcher Ruschtig“, Mutschli und Alpkäse

Smoked sausage, raw ham, dry meat, mutschli cheese and alpine cheese

23.50

SUPPE *SOUP*

GAZPACHO *GAZPACHO SOUP*

Spanische Gemüsesuppe, kalt serviert

9.00

mit Rohschinken *with raw ham*

13.50

TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY*

7.50

HAUPTGANG *MAIN COURSE*

„BÄREN CUT“

Fleisch einmal anders, fragen sie nach unserem aktuellen Angebot.

POULETBRUST *CHICKEN BREAST*

gefüllt mit getrockneten Tomaten, dazu Rotweinsauce,
Polenta Schnitte und Gemüse

*Stuffed with dried tomatoes, served with madeira sauce,
polenta slices and vegetables*

32.00

GEGRILLTES RINDSFILET *GRILLED BEEF FILLET*

mit Café de Paris, Safranrisotto „Tessiner Risotto“ und Grillgemüse

served with Café de Paris, saffron risotto and grill vegetables 200g 46.00
300g 58.00

SEEFELD BURGER

mit Rindhackfleisch, Alpkäse, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurken
und Pommes frites

*served with minced beef, Alpine cheese,
tomatoes, gherkins and french fries*

24.50

KALBS CORDON BLEU *VEAL CORDON BLEU*

mit Alpkäse, Trockenfleisch „Habcher Ruschtig“,
Pommes frites und Gemüse

*stuffed with Alpine cheese, dry meat, french fries
and vegetables*

38.50

RAHMSCHNITZEL *PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE*

mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse

served with noodles and vegetables

klein / *small*

25.00

19.50

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

BREAD CRUMBED PORK ESCALOPE

mit Pommes frites und Gemüse

served with french fries and vegetables

klein / *small*

24.50

18.50

KALBSLEBER *FRIED CALF'S LIVER*

sautiert mit Schalotten, Kräutern, Kalbsjus und knuspriger Rösti

fried with shallots, herbs, red wine meat sauce

and Rösti potatoes

34.00

FISCH AND CHIPS	
„Frutiger Egli“ mit Limetten- Ingwermayonnaise und Gurkensalat	33.00
klein / <i>small</i>	28.00

FITNESSTELLER <i>FITNESS PLATE</i>	
Auswahl von bunten Gemüsesalaten und Blattsalaten	
<i>Selection of vegetable salads and leaf salad</i>	
mit Schweinesteak / <i>pork steak</i> (200 g)	28.00
mit Rindsfilet / <i>beef fillet</i> (200 g)	42.00
mit Fischknusperli	28.00
mit gefüllte Pouletbrust / <i>stuffed chicken breast</i>	28.00

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

SAFRANRISOTTO	22.00
mit „Tessiner Risotto“	

Deklaration von Allergien & Intoleranzen

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

Fleisch Deklaration *Meat declaration*

Schwein <i>Pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet <i>Chicken</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Fisch <i>Fish</i>	Schweiz <i>Switzerland</i> , oder mit <i>or with</i> „MSC“ / „FRIEND OF THE SEA“ Label

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MWST

TISCHLEIN DECK DICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *FOR THE LITTLE ONES*

VILLA KUNTERBUNT

Kleiner, kunterbunter Salat

Small colourful salad

4.50

HANS IM GLÜCK

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse

*Bread crumbed pork escalope served with
french fries and vegetables*

9.50

MAX UND MORITZ

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

Chicken Nuggets served with french fries and vegetables

9.50