

VORSPEISEN *STARTERS*

WINTERSALAT *WINTER SALAD*

Blattsalate mit Feigenvinaigrette, Randen, Sesamkrokant und Hobelkäse

Leaf salad, with fig vinaigrette, beetroot, sesame croquant and cheese

13.50

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italien dressing

11.50

GRÜNER BLATTSALAT *LEAF SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italien dressing

7.50

HAUSMARINIRTER GRAVED LACHS

HOME MARINATED GRAVED SALMON

mit Dillsenfauce und Brioche

served with dill mustard sauce and brioche

16.00

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*

APFEL- ZITRONENGRASSUPPE

APPLE LEMON GRASS SOUP

9.00

mit Crevettenspiess with shrimp skewer

13.50

TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY*

7.50

HAUPTGANG *MAIN COURSE*

„BÄREN SPEZIAL“

Fleisch einmal anders. Fragen Sie das Service Personal nach dem aktuellen Angebot.

RINDSFILET *BEEF FILLET*

mit Café de Paris, gerösteten Zwiebeln, Wasabi - Kartoffelstampf und Gemüse

served with Café de Paris, roasted onions,

potato pounding with wasabi and vegetables

200g 46.00

300g 58.00

SEEFELD BURGER

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

served with minced beef, Alpine cheese,

tomatoes, gherkins and french fries

24.50

RAHMSCHNITZEL *PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE*

mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse

served with noodles and vegetables

25.00

klein / *small*

19.50

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

BREAD CRUMBED PORK ESCALOPE

mit Pommes frites und Gemüse

served with french fries and vegetables

24.50

klein / *small*

18.50

KALBS CORDON BLEU 250g *VEAL CORDON BLEU*

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

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

38.50

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

FONDUE CHINOISE À DISCRETION

mit frischem Kalbfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch

serviert mit hausgemachten Saucen, Früchte, Cornichons, Silberzwiebeln,

Pommes frites und Wildreis

with veal, beef and pork

served with homemade sauce, fruits, pickles, french fries and wild rice

ab 2 Personen / pro Person 41.00

Minimum order from 2 person, price per person

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

WASABI - KARTOFFELSTAMPF *WASABI POTATO POUNDING*
mit Gemüse, gerösteten Zwiebeln, Apfelchip und Hobelkäse
served with vegetables, roasted onions apple chip and cheese 20.50

KÄSEFONDUE *CHEESE FONDUE*
Serviert mit Brot und „öpis Suurs“
Ab 2 Personen, Preis pro Person
Minimum order from 2 person, price per person 22.50

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

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*

Kalb <i>Veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Fisch <i>Fish</i>	Schottland <i>Scotland</i> , mit <i>with</i> „LABEL ROUGE“ Label

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