

# VORSPEISEN *STARTERS*

FÜR DEN ANFANG *FOR THE BEGINNING*  
servieren wir Ihnen eine saisonale Kreation  
*We serve you a seasonal creation*

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

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*

MARONISUPPE *CHESTZNUT SOUP* 9.00

TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY* 8.00

# HAUPTGANG *MAIN COURSE*

## „BÄREN CUT“

Fleisch einmal anders, lassen Sie sich von unserer aktuellen Kreation verwöhnen.

### 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*

42.50

### 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 AUF VORBESTELLUNG

mit frischem Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, serviert mit hausgemachten

Saucen, dazu Früchte, „öpis Suurs“ 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 44.00*

*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* 22.50

KÄSEFONDUE *CHEESE FONDUE*  
Der Klassiker serviert mit Brot und „öpis Suurs“  
Ab 2 Personen, Preis pro Person  
*Minimum order from 2 person, price per person* 24.50

## 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