

Suppen soup

	Klein/small	gross/large
Tagessuppe soup of the day	Fr. 7.50	Fr. 11.50
Gerstensuppe barley soup	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Gulaschsuppe goulash soup	Fr. 8.50	Fr. 12.50

Salate salad

Grüner Salat green salad	Fr. 8.50
Menuesalat menue salad	Fr. 9.50

Fitnesssteller mit Salaten Fitness plate with salad

Fitnesssteller mit Eglichnusperli Sauerrahm Knoblauchsauce mixed salad with fried fish (perch) Sour cream garlic sauce	Fr. 26.50
Fitnesssteller mit Gemüse-Frühlingsrollen Süss/scharf Sauce mixed salad with vegi spring rolls Sweet / spicy sauce	Fr. 25.00

Vegetarisch/Vegetarian

Spätzlepfanne an Gemüse-Sauerrahmsauce, Käse Fr. 22.00
homemade dumplings with vegetables sour cream sauce and cheese

Vegetarische Capuns (Spätzliteig mit getrockneten Tomaten und Mangoldblätter)
An Vegetarischer Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse (4Stk.) Fr. 24.50
dumpling dough wrapped in chard leaves, dried tomatoes served with a creamy cheese sauce
als Vorspeise / as starter (2Stk.) Fr. 18.50

Pizoggeri (Nudeln aus Buchweizen und Weissmehl) Vegetarisch Fr. 25.50
mit Lauch, Wirsing, Karotten und Käse gratiniert
pasta made of buckwheat and white flour gratinated with leek, potatoes, savoy cabbage, carrots and cheese
als Vorspeise / as starter Fr. 19.00

Käsefondue ab 2Pers./cheese fondue for 2 persons and up

Wildenberger Käsefondue (Wildenberger Alpkäse und Greyerzer) pro Pers. Fr. 25.50
Wildenberger alp cheese and Gruyère cheese

Appenzeller Käsefondue (Appenzeller und Vacherin) pro Pers. Fr. 25.50
Appenzeller cheese and Vacherin cheese

Zusätzliche Beilage ins Fondue:

Steinpilze oder getrocknete Tomaten oder grüner Pfeffer oder Bier
Additional side dishes in the fondue: Porcino, dried tomatoes, green pepper or beer
pro Pers. / per person Fr. 1.50

Zusätzliche Beilagen zu den Brotwürfeln:

Schalenskartoffeln, Speck, Essigurken, Silberzwiebeln, Ananas
Additional side dishes to the bread cubes : potatos wih skin, bacon, pickels, pearl onions, pinappel
pro Zutat / per ingredient Fr. 1.50

Hauptgänge / *Main course*

Äplerspätzle mit Rahm, Alpkäse, Schinken, Speck, Zwiebeln und Salbei Fr. 23.00
homemade dumplings with alp cheese, ham, bacon, onions and sage

Capuns (aus Spätzliteig mit Salsiz und Mangoldblätter)
an Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse und Salsiz (4 Stk.) Fr. 24.50
dumpling dough wrapped in chard leaves with a creamy cheese sauce gratinated with salsiz (dried beef) and cheese
als Vorspeise / as starter (2 Stk.) Fr. 18.50

Curry Fr. 25.50
(Reis mit Pouletstücken an Currysauce)
chicken stripes served with curry sauce and rice

Schni-Po paniertes Schweinsschnitzel, Pommes-frites, Gemüse Fr. 27.00
Breaded pork escalope with french fries and vegetables

Cordonbleu traditionell (Schwein) Fr. 32.50
gefüllt mit Wildenberger Käse und Schinken mit Pommes-frites und Gemüse
pork cordon bleu, stuffed with ham and cheese served with french fries and vegetables

Kalbssgeschnetzeltes Zürcherart an Rahmsauce, Rösti und Gemüse Fr. 35.50
veal stripes on a creme sauce served with homemade hash browns and vegetables

Kleine Portionen Abzug Fr. 5.00 Small portions reduction Fr. 5.00

was Kaltes cold plate

Wurstsalat einfach sausage salad plain	Fr. 12.00
Käsesalat einfach cheese salad plain	Fr. 12.00
Wurst-Käsesalat einfach sausage-cheese salad plain	Fr. 16.00
Thonsalat einfach thuna salad plain	Fr. 15.00
Siedfleischsalat einfach boiled beef meat salad plain	Fr. 12.00
Salsiz salzis (dried beef)	Fr. 10.50
Port.Käse (Wildenberger Alpkäse) (ca.220g) a portion Wildenberger alp cheese	Fr. 14.00
Sandwich (Schinken, Salami, Rohschinken Käse) sandwich ham, salami, dry cured ham or cheese	Fr. 7.50

Gerne beraten wir Sie bei Lebensmittel Allergien

We are happy to advise you on food allergies

Alle Preise inklusive MwSt. All prices are include MwSt

Unser Fleisch stammt aus: The meat is from:

Schwein: CH pork: Switzerland

Poulet: CH chicken: Switzerland

Rind/ Kalb: CH / Südamerika
beef/veal: Switzerland/South America

Egeli: CH Perch: switzerland