

ABENDKARTE EVENING MENU

	klein	gross
Bouillon mit Einlage Bouillon	7.00	
Grüner Salat Green salad	6.50	8.50
Gemischter Salat Mixed salad	7.50	10.50
Rinds-Tartar „Edelweiss“ mit Butter und Brioche Toast Beef tartar „Edelweiss“ with butter and brioche toast	20.50	31.50
dazu Cognac, Whisky oder Calvados plus cognac, whiskey or calvados	2 cl	4.50
Huusgmachtli Chässpätzli mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, cream, roasted onions and apple sauce		19.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites Pork steak with herb butter and french fries	200 gr	28.50
Schweins Cordon bleu mit Pommes frites Pork cordon bleu with french fries	250 gr	29.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, mit Tagliatelle Veal cutlet with a creamy mushroom sauce and tagliatelle		26.50 32.00
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse und Rösti-Kroketten Beef entrecôte with herb butter, vegetables and rösti croquettes	200 gr	38.00
Käsefondue mit Brot, Früchten, Kartoffeln und 2 cl Kirsch Cheese fondue with bread, fruits, potatoes and 2 cl kirsch	für 1 Person ab 2 Personen pro Person	32.50 28.50

Preise in CHF inkl. MwSt.
Stand Winter 2021/22

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren
Dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.