

VORSPEISEN & SUPPEN | STARTERS & SOUPS CHF

<p>Frutt Haussalat Wildkräutersalat Pilze Sbrinz Croûtons Kresse </p> <p>Herb Salad mushrooms Sbrinz croutons cress</p> <p>Dressing Auswahl: Himbeer Kartoffeln Französisch Italienisch</p> <p>Choice of dressing: raspberry potato French Italian</p> <p style="padding-left: 20px;">Wahlweise mit gebratenem Zander oder mit Poulet</p> <p style="padding-left: 20px;">Choice of grilled pike perch or chicken breast</p>	22
<p>Frische Kräuter Falafel Tahini-Sauce Hummus Baba Ghanoush  </p> <p>Fresh Herb Falafel sesame sauce hummus Baba Ganoush</p>	23
<p>Sellerie Supreme Karotten-Panna Cotta Eichblatt-Salat  </p> <p>Grilled Celeriac carrot panna cotta acorn leaf lettuce</p>	19
<p>Linsensuppe  </p> <p>Lentil Soup</p>	14
<p>Gulaschsuppe  </p> <p>Goulash Soup</p>	19
<p>Consommé vom Ochenschwanz Siedfleisch Gemüse  </p> <p>Oxtail Consommé boiled meat vegetables</p>	18
<p>Handgeschnittenes Schweizer Bio-Rindstatar (90 g 150 g) </p> <p>Wachtel Eigelb Sardellen Oliven Schalotten Senfsaat</p> <p>Kapern Trüffel Brioche</p> <p>Hand-Cut Swiss Beef Tatar (90 g 150 g)</p> <p>Quail egg yolk anchovies olives shallots mustard seeds capers truffle brioche</p>	26 38

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES CHF

<p>Schweizer Raclette Rindsburger</p> <p>Speck Raclette Käse Tomate Zwiebel Salat Spiegelei BBQ-Sauce geheime Sauce</p> <p>Swiss Raclette Beef Burger</p> <p>Bacon raclette cheese tomato onion lettuce fried egg BBQ-Sauce Secret Sauce</p>	32
<p>Vegetarischer Burger Dallenwiler Ziegenkäse Peperoni karamellisierte Zwiebel Eisbergsalat </p> <p>Vegetarian Burger Dallenwil goat cheese roasted bell peppers caramelized onion iceberg lettuce</p>	28
<p>Alp-Rösti Speck Bergkräuter Zwiebeln </p> <p>Hash Potato Alpine Style bacon fresh Alp herbs onions</p> <p style="padding-left: 20px;">Mit: Spiegelei Raclettekäse</p> <p style="padding-left: 20px;">Additionally: egg raclette cheese</p>	18 20
<p>Äplermagronen Kartoffel Nudel Käse Apfelmus </p> <p>Alpine Style Pasta pasta potatoes cheese apple compote</p>	22

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7,7 % MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

Getröfelte Tagliatelle Pilze Pinienkerne junger Spinat Sbrinz	28
<i>Truffle Tagliatelle</i> mushrooms pine nuts baby spinach Sbrinz	
Mit Rinderfiletstreifen	36
<i>With beef filet stripes</i>	
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel Salat Zitrone Sardelle Kapern 	39
<i>Classic Vienna-Style Veal Schnitzel</i> potato salad lemon anchovies capers	
Maispoularde mit Kräuterhaube Gemüsebeet Kartoffelgratin Salat	28
<i>Herb-Crusted Corn Fed Chicken</i> vegetable potato gratin salad	
Kalbs-Cordon Bleu Gemüse Innerschwyzzer Pommesfrites Salat	44
<i>Veal Cordon Bleu</i> vegetables side salad Swiss pommes frites	
Flammkuchen wahlweise mit:	
<i>Tarte Flambee with:</i>	
Klassisch Lorraine Crème Fraîche Speck Zwiebeln Frühlingslauch	20
<i>Classic Lorraine</i> Crème Fraîche bacon onions spring onion	
Nordisch Crème Fraîche geräucherter Lachs Meerrettich Frühlingslauch Vidalia-Zwiebeln Rucola Salat	23
<i>Nordic</i> Crème Fraîche smoked salmon horseradish spring onions vidalia onion rocket salad	
Mediterran Crème Fraîche eingelegte Kirschtomate Mozzarella Rosmarin Oliven 	22
<i>Mediterranean</i> Crème Fraîche pickled cherry tomatoes mozzarella rosemary olives	