

# HERZLICH WILLKOMMEN

## VORSPEISEN / APPETIZER

Rindstatar garniert mit Toast und Butter 32.00  
 Beef tartare garnished with toast and butter

Falsche Schnecken  
 mit Kräuterbutter überbackene Rindsfiletwürfel 28.00  
 False Snails, Beef fillet cubes baked with herb butter

6 Stück als Vorspeise 28.00  
 6 pieces as a starter

12 Stück als Hauptgang 41.00  
 12 pieces as a main course

## SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe 7.50  
 Soup of the day

Kürbissuppe mit Schlagrahm und Kürbiskernöl 12.50  
 Pumpkin soup with whipped cream and pumpkin seed oil

## SALATE / SALADS

Gemischter Salat 12.50  
 Mixed salad

Nüsslisalat nature 13.50  
 Lamb's lettuce nature

Nüsslisalat mit gebratenem Ei, Speck und Croûtons 15.50  
 Lamb's lettuce with fried egg, bacon and croutons

### DEKLARATIONEN

Rind: CH    Kalb: CH    Schwein: CH    Poulet: F    Fisch: Norwegen  
 Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service Personal  
 Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWST

## RIND / BEEF

“Black Angus” Rindsfilet (240g) mit Café de Paris serviert mit Gemüse und Kartoffel-Kroketten “Black Angus” Beef fillet (240g) with Café de Paris served with vegetables and potato croquettes	54.50
Rindsentrecôte (250g) serviert mit Pommes Frites und grüner Pfeffersauce Beef entrecote (250g) served with french fries and green pepper sauce	49.50
Rindsbäggli Filet “Stroganoff” serviert mit Basmatireis Beef cheeks fillet “Stroganoff” served with basmati rice	48.00
Rindshacksteak an Pfeffersauce serviert mit Pommes Frites Minced beef steak with pepper sauce served with french fries	36.50

## KALB / CALF

Original Wiener Schnitzel (160g) in Butter gebraten, serviert mit Pommes frites Original wiener schnitzel (160g) served with crispy hash browns	47.50
Zürcher Geschnetzeltes serviert mit knuspriger Rösti Zurich sliced meat served with crispy hash browns	46.50
Kalbs-Cordon-bleu (240g) serviert mit Gemüse und Pommes frites Calf's cordon bleu (240g) served with vegetables and french fries	46.50
Kalbsrahmschnitzel mit Nudel Veal cream schnitzel with noodles	44.50
Kalbsläberli an Sauce Madère serviert mit einer knusprigen Rösti Calf's liver with sauce madère, served with a crispy hash brown	37.50

## SCHWEIN / PORK

Cordon bleu “Maison“ (240g) serviert mit Pommes frites Cordon bleu „Maison“ served with french fries	39.50
Paniertes Schweineschnitzel (160g) serviert mit Pommes frites Breaded pork escalope (160g) served with french fries	28.50
Schweinsläberli “Chef“ an unserer berühmten Café-de-Paris-Sauce, serviert mit einer knusprigen Rösti Pork liver „Chef“ with our famous Café de Paris sauce, served with a crispy hash brown	25.50

## RÖSTI / HASH BROWNS

„Senne Rösti“, Rösti mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei “Senne Rösti“, Hash browns with ham, raclette cheese and fried egg	28.50
---	-------

## FISCH / FISH

Lachs-Steak vom Grill mit Zitronenbutter, Kräuterris und buntes Saisongemüse Salmon steak from the grill with lemon butter, herb rice and colorful seasonal vegetables	30.50
---	-------

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

Tagliatelle mit frischen Waldpilzen mit Preiselbeeren garniert Tagliatelle with fresh wild mushrooms garnished with cranberries	29.50
Walliser Gärtner-Rösti mit frischem Saisongemüse reich garniert, überbacken mit Raclettekäse, serviert mit einem Spiegelei Valais gardener hash browns garnished with fresh seasonal vegetables, baked over with raclette cheese, served with fried egg	28.50

### DEKLARATIONEN

Rind: CH    Kalb: CH    Schwein: CH    Poulet: F    Fisch: Norwegen  
Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service Personal  
Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWST