

Etwas «Gluschtiges» zum Starten

Bunter Blattsalat

Salade-feuille aux couleurs de saison

CHF 8.50 / 14.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

Salade-feuille avec du maïs et des carottes

CHF 11.00 / 17.50

Brasserie-Brättli mit Lenker Rohschinken, marinierten Oliven und Alpkäse

Petit plat „Brasserie“ avec jambon cru de Lenk, olives marinées et fromage d'alpage

CHF 18.00 / 26.50

Tagessuppe / *Potage du jour*

CHF 9.00

1 Paar Weisswürste mit hausgemachtem süssem Senf und einer Brezel

1 paire de « Weisswürste » avec moutarde douce maison et un bretzel

CHF 15.00

Tagesteller mit Suppe oder Salat

Nur MO-FR mittags - es het solang's het.

Plat du jour avec soupe ou salade

(disponible du lundi à vendredi midi et selon disponibilité)

CHF 21.00

“Tages-Pasta”

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

“Pasta du jour” Renseignez-vous auprès de notre service. Prix selon les frais

(Tagespreis CHF 22.00 – 29.00)

Kinder-Karte

Tagessuppe CHF 5.00

Pasta nature CHF 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce CHF 10.00

Paniertes Schnitzel, hausgemachte CHF 14.00

Country Cuts, Gemüse

Hackbraten, kl. Kartoffel-Rüebli-Rösti CHF 14.00

Tagesfisch, Pappardellen, Gemüse CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, CHF 14.00

Bratkartoffeln, Gemüse

Brasselino CHF 5.00

(1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups und Rahm)



Speisekarte

11:45 bis 14:00

Geht es Ihnen manchmal auch so, dass Sie glauben, weiss Gott was alles zu benötigen, um glücklich zu sein?

Dann sitzen Sie plötzlich an einem wundervoll gedeckten Tisch, bei einem feinen Essen, welches mit einem guten Tropfen Wein abgerundet ist. Sie sind von lauter guten Freunden umgeben und dann spüren Sie die Geborgenheit. Sie fühlen den Einklang von Körper und Geist und fragen sich: „Brauche ich wirklich noch mehr, um glücklich zu sein?“

Wir wünschen viel Vergnügen beim Auslesen ...

Marco Feuz & Team



Sommergerichte

«Sommer-Salat» mit feinen Fenchelstreifen, Granatapfelkernen,
gerösteten Pinienkernen und gebratenen Riesencrevetten
*Salade d'été avec fines lamelles de fenouil, graines de grenade, pignons de pin grillés
et crevettes géantes grillées*
CHF 22.00 / 29.00

Sommer-Gazpacho mit Lenker Rohschinken
Gazpacho d'été avec du jambon cru de Lenk
CHF 16.00

Asiatisch gewürztes Rindstatar mit hausgemachter Sesam-Mayonnaise,
Wachtelspiegelei und eingelegtem Ingwer
*Tartare de bœuf épicé à l'asiatique avec mayonnaise au sésame maison,
oeufs de caille et gingembre mariné*
CHF 24.00 / 35.00

Flank Steak (Special Cut) 180 g auf Ochsenherztomaten-Carpaccio
an Oliven-Vinaigrette und Rucola-Salat
*Flank Steak (Special Cut) 180 g sur carpaccio de tomates cœur de bœuf à la vinaigrette
aux olives et salade de roquette*
CHF 33.00

Unsere Klassiker

Doppeltes Dry Aged Simmentaler Rindsentrecôte
mit hausgemachter Wildkräuterbutter, gebratenen Patatli,
Gemüse vom Markt und Balsamico-Jus
*Entrecôte de bœuf du Simmental double façon «dry aged»,
beurre aux herbes sauvages fait maison, pommes de terre rôties,
légumes du marché et jus balsamique*
160 g CHF 44.00 / 200 g CHF 54.00

Paniertes Schweinsschnitzel
mit hausgemachten Country Cuts und Gemüse vom Markt
Escalope de porc panée, pommes de terre «country cuts» et légumes du marché
CHF 29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
Tomaten-Bratenjus und kleine Kartoffel-Rüebli-Rösti
*Rôti de viande hachée farci aux prunes,
jus de rôti à la tomate et petit «Rösti» de pommes de terre et de carottes*
CHF 31.00

Fisch nach Tageseinkauf
auf Fregola Sarda mit Granatapfel-Honig-Limetten-Buttersauce
Poisson du jour selon arrivage. fregola sarda et sauce au beurre de grenade, miel et citron vert
CHF 43.00

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch
Déclaration origine de la viande: Sauf indication contraire, nous utilisons uniquement de la viande suisse.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7 %
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.