

Unsere Lunch-Specials (nur mittags) • Salat oder Suppe inklusiv • es het solang's het

Menus de déjeuner • soupe ou salade incluse • selon disponibilité • 21.-

Montag:

Dienstag:

Freitag:

Pasta-Empfehlung: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne • 22.- bis 29.-

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

Öpis Gluschtigs zum Starte

✓ **Märit-Salat im Schüsseli**
*Salade du marché
dans un petit saladier*
11.50 (kl. Portion 9.50)

✓ **«Frühlings-Salat»**
Blattsalate mit geräucherten
Lenker Forellenfilets,
Radieschen, Spargel,
Grapefruit und Hausdressing
«Salade de printemps»
*Salades vertes, filets de truite
fumées de Lenk, radis, asperges,
pamplemousse, vinaigrette
maison*
21.- / 27.-

**Asiatisch gewürztes
Rindstatar mit Sesam,
gebratenem Wachtelei und
1 Laugenbrezel**
*Tartare de bœuf épicé à
l'asiatique avec du sésame,
1 oeuf de caille frit et 1 brezel*
26.- / 38.-

**Brasserie-Brättli mit Lenker
Rohschinken, marinierten
Oliven und Alpkäse**
*Petit plat «Brasserie» avec
jambon cru de Lenk, olives
marinées, fromage d'alpage*
20.- / 28.-

Tagessuppe • Potage du jour
✓ 9.00

**1 Paar Weisswürste
süsser Senf und 1 Brezel**
*1 paire de «Weisswürste» avec
moutarde douce et un brezel*
15.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %
*Tous les prix se comprennent en CHF,
TVA 8,1 % incluse*

✓ **vegetarisch möglich /
végétarien possible**

Üsi Klassiker

✓ **Frische Kalbsleber mit Schalotten, Kräutern
und knuspriger Rösti (es het solang's het)**
*Foie de veau frais avec échalotes, fines herbes
et rösti croustillant (selon disponibilité)*
41.-

**Paniertes Schweinsschnitzel
mit Preiselbeerkompott, hausgemachten
Quetschkartoffeln und Gurkensalat**
*Escalope de porc panée, compote d'airelles,
pommes de terre à écraser fait maison,
salade de concombres*
29.-

**Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind,
ein «Special Cut», überbacken mit Kräuter-
butter, Frühlingsgemüse, Kartoffelgnocchi**
*Filet plat «Petit Tender» de bœuf, une «coupe
spéciale» gratiné avec le beurre aux herbes,
légumes printaniers, gnocchis de pommes de terre*
160 g 39.- / 200 g 48.-

**Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
«Vieille Prune»-Bratenjus,
Spargelrisotto, geschmorte Cherrytomaten**
*Marco's rôti de viande hachée farci aux prunes, jus
de "Vieille Prune", risotto aux asperges,
tomates cerises braisées*
26.- / 32.-

Üse Saison-Hit

✓ **Gebratenes Doradenfilet
auf Spargel-Couscous mit Absinthschaum**
*Filet de dorade rôti sur couscous aux asperges
et mousse à l'absinthe*
36.00 / 44.00

✓ **«Frühlings-Bowl»: Spargel-Ragout,
Frühlingszwiebeln, Tofuwürfel, Kräuter-
Couscous, Chinakohlstreifen, Sesam-Salsa**
*«Bowl de printemps»: Ragoût d'asperges, oignons
de printemps, dés de tofu, couscous aux herbes,
lanières de chou chinois, salsa au sésame*
25.- / 29.-

**Coq au Vin, Rahmpolenta, geschmorte
Karotten, grüne Spargeln**
*Coq au vin, polenta à la crème, carottes braisées,
asperges vertes*
38.-

Äs Dessert zum Schluss

**Hausgemachtes mini
Tobleronemousse mit Double
Crème Meringues-Eis**
*Mousse de chocolat Toblerone fait
maison mini avec
glace double-crème-meringues* 14.-

Als Mini-Dessert: Tobleronemousse
*Dessert mini: Mousse de chocolat
Toblerone* 9.50

Affogato al caffè mit Vanilleeis
Affogato al caffè avec glace vanille
9.50

**Eiskaffee zur Simme
Latte Macchiato-Eis und Arran Gold
Single Malt Whisky Cream (leicht
alkoholhaltige Rahmglace)**
*Café glacé «zur Simme»: glace latte
macchiato avec or arran glace à la
crème single malt whisky
(contient de l'alcool)* 10.00 / 13.50

**Brasserie «Träumli»
Double Crème Meringues-Eis
mit Erdbeer-Rhabarber-Crumble**
*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-
double-meringues avec crumble aux
fraises et à la rhubarbe*
10.50 / 14.50

Sorbet (nach Saison)
Sorbet (de saison) 8.40 / 12.60
... mit Italienischem Schaumwein
... avec vin mousseux d'Italie 12.- / 15.-

**Eine schöne Auswahl von Käsen
aus der Region**
*Magnifique variation
de fromages de la région* 19.50

**Fleischherkunft: Sofern nichts anderes
vermerkt ist, nur Schweizer Fleisch.
Über Allergene geben unsere Mitarbeitenden
gerne Auskunft.**
*Déclaration origine de la viande: Sauf indication
contraire, nous utilisons uniquement de la viande
Suisse. Nos collaborateurs vous renseigneront
volontiers sur les allergènes.*