

Vorspeisen / Appetizers

CHF

Bunter Blattsalat V 6.50 / 12.00
Lettuce salad

Gemischter Salat an italienischem Salat-Dressing V 7.50 / 13.50
Mixed salad with italien dressing

Nüssler Salat mit Speck, Ei, Croûtons und 12.50 / 18.50
französischem Salat-Dressing
*Lamb`s lettuce salad with bacon, egg, croutons
and french dressing*

Salat Niçoise mit gebratenem Thunfisch, grünem Spargel, 21.50
Tomaten, Oliven, Ei, Croûtons und französischem Salat-Dressing
*Salad Niçoise with seared tuna, green asparagus,
tomatoes, olives, egg, croutons and french salad dressing*

Rindstatar (90g/140g) mit pochiertem Ei, 21.50 / 31.50
pikanten Spargel-Pickles und Bärlauchbrot
*Beef tartare (90g / 140g) with poached egg,
spicy asparagus pickles and wild garlic bread*

Gebratene Garnelen, Oliven-Tapenade, 21.50
grilliertem Lattich, überbacken mit Weichkäse,
Rohschinkenvinaigrette und Crostini
*Fried prawns, olive tapenade,
grilled lettuce covered with soft cheese,
raw ham vinaigrette and crostini*

Suppen / Soups

CHF

Tomatensuppe mit Basilikum V
Tomato soup with basil

8.50

Rindsbouillon mit Gemüse
Beef broth with vegetables

8.50

Champignoncremesuppe V
Mushroom cream soup

9.50

Hummer-Cappuccino
Lobster cappuccino

9.50

Weisse Spargelcremesuppe
White asparagus cream soup

9.50





V Vegetarisch A Alkoholhaltig

Snacks / Fingerfood

	CHF
Portion Pommes Frites V <i>Portion of French fries</i>	7.50
Krebs Plättli mit Trockenfleisch und Käse <i>"Krebs Plättli" with dried meat and cheese</i>	16.50 / 21.50
„Elsässer “ - Der klassische Flammkuchen <i>The classic "Alsatian tarte flambée"</i>	19.50
Flammkuchen mit Rauchlachs, roten Zwiebeln und Jungspinatsalat <i>„Tarte flambée“ with smoked salmon, red onions and young spinach salad</i>	20.50
Flammkuchen Veggie mit roten Zwiebeln, V grüne Spargeln, Champignons, Röstpaprika und Jungspinatsalat <i>Tarte flambée veggie with red onions, green asparagus mushrooms, roasted peppers and baby spinach salad</i>	20.50
Swiss Black Angus Burger mit hausgemachter Barbecue Sauce auf Brioche Brot, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Pommes Frites <i>Swiss black Angus burger with homemade Barbecue sauce and Brioche bread, pickles, tomatoes, fried onions and french fries</i>	24.50

Extras/ Supplements:

Burgerfleisch 200gr / burger patty 200g	CHF 7.50
Raclette Käse / raclette cheese	CHF 2.50
Spiegelei / fried egg	CHF 2.50
Speck / bacon	CHF 2.50

Hauptgerichte / Main dishes

CHF

Rindsfilet **A** 41.50
mit Bärlauch-Béarnaise, weisse Spargeln und Erbsensalat
Beef fillet with wild garlic Béarnaise, white asparagus and pea salad

Gebratene Lammkoteletts **A** 42.50
mit Petersiliengremolata, knusprige Polenta und pikanten Spargel-Pickles
Roasted lamb chops, parsley gremolata, crispy polenta and spinach asparagus pickles

Pouletbrust Suprême 36.50
mit hausgemachter Teriyaki Sauce und Gemüse-Tempura
Chicken breast supreme with homemade teriyaki sauce and vegetable tempura

Rosa gebratenes Thunfischsteak 38.50
mit Bärlauchbutter, gerösteten Frühlingszwiebeln und Erbsencreme mit Minze und Chili
Pink fried tuna steak with wild garlic butter, roasted spring onions and pea cream with mint and chili

Gebratener Lachs **A** 36.50
mit weissen Spargeln, Salatspinat und Ei-Vinaigrette
Fried salmon with white asparagus, Salad spinach and egg vinaigrette

“Bouillabaisse”- traditionelle Fischsuppe 41.50
mit Thunfisch, Lachs, Garnelen, frischem Gemüse, Aioli und Crostinis
“Bouillabaisse” - traditional fish soup with tuna, salmon, king prawns, fresh vegetables, Aioli and crostinis

Spargel-Duo **V** 26.50
mit pochiertem Ei, Bärlauch-Béarnaise und Erbsensalat
Asparagus duo with poached egg, wild garlic Béarnaise and pea salad

Wählen Sie die Beilage auf der nächsten Seite!
Choose the side dish on the next page!

CHF

Ab 2 Personen/ from 2 persons

Châteaubriand (ca.15 Minuten) A

45.00 p.P

Mit saisonalen Gemüse und Sauce Béarnaise

*Châteaubriand (approx 15min) with seasonal vegetables
and sauce béarnaise*

Beilagen / Supplements:

CHF

Pommes frites / french fries

3.50

Bratkartoffeln / roasted potatoes

Rösti / hash browns

Reis / rice

Gebratene grüne Spargeln / Fried green asparagus

6.50



Schweizer Rösti Spezialitäten

swiss hash brown specialties

Rösti ist eine Kartoffelspezialität der deutsch-schweizerischen Küche. Das Wort "Rösti" bezog sich ursprünglich auf eine ganze Reihe verschiedener gerösteter Speisen und ist bernisch-solothurnischer Herkunft.

Hash browns are a potato specialty of the Swiss-German kitchen. The word "Rösti" originally referred to a whole range of different roasted dishes and is of Bernese-Solothurn origin.

	CHF
"Oberland Rösti" mit Bergkäse, Speck und Spiegelei <i>Swiss hash browns with swiss Alps cheese, bacon and fried egg</i>	24.50
"St. Galler Rösti" mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce <i>Swiss hash browns with grilled veal sausage and onion sauce</i>	26.50
"Rösti Zürcher Art" A mit geschnetzeltem Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce <i>Swiss hash browns with sliced veal in a mushroom cream sauce</i>	34.50
"Walliser Rösti" V mit Tomaten und Bergkäse überbacken <i>Swiss hash browns covered with tomatoes and mountain cheese</i>	22.50

Unser Käsefondue Menü

Our cheese fondue menu

Ein gutes Käsefondue riecht man schon von weitem, deshalb servieren wir unsere Fondues nur im "Chäs-Stübli" oder auf unserer Terrasse.

You can smell a good cheese fondue from afar; therefore, we serve our cheese fondues only in the "Chäs-Stübli" or on our terrace.

	CHF
Käse Fondue moitié moitié V / A <i>Classic cheese Fondue moitié moitié</i>	24.50
Käse Fondue mit Tomaten V / A <i>Cheese Fondue with tomatoes</i>	26.50
Käse Fondue mit Chorizo A <i>Cheese Fondue with chorizo</i>	27.50
Käse Fondue mit schwarzem Trüffel V / A <i>Cheese Fondue with black truffel</i>	34.50
Käse Fondue mit Apfelsaft (ohne Alkohol) V <i>Cheese Fondue with apple juice</i>	28.00
Käse Fondue mit Rauchschinken und Pilzen A <i>Cheese Fondue with smoked ham and mushrooms</i>	28.50
Käse Fondue mit grünem Pfeffer und Senf V / A <i>Cheese Fondue with green pepper and mustard</i>	27.50
Käse Fondue mit Speck und Knoblauch A <i>Cheese Fondue with bacon and garlic</i>	27.50
Käse Fondue "Royal" V / A mit Champagner, Trüffel und Morcheln <i>Cheese Fondue "Royal" with champagne, truffle and morels</i>	39.50

Raclette à discretion (ab 2 Personen /from 2 persons onwards)

Mit verschiedenen Käsesorten, Kartoffeln,
Essiggurken, Chipolata, Speck, Ananas und Silberzwiebeln
*with variety of cheese, potatoes, pickles, chipolata, bacon,
pineapple and silver onions*

CHF
34.00 p.P.

Fleisch Fondue / Meat Fondue

Garen Sie dünn geschnittenes Rindfleisch (ca. 200g)
in einer kräftigen Rindsbouillon. Dazu servieren wir Ihnen
hausgemachte Saucen, Ananas und Pfirsich.

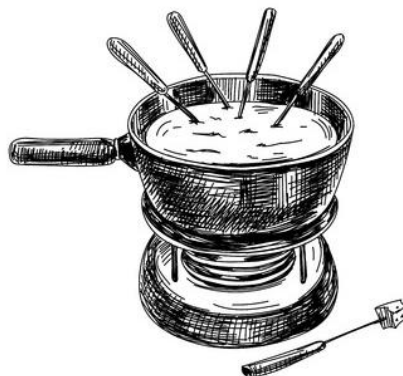
34.00 p.P.

Als Beilage wählen Sie zwischen: Pommes Frites, Risotto oder Bratkartoffeln

Thin sliced beef (about 200g) cooked by yourself in a strong beef broth.

Served along with homemade sauces, pineapple and peach.

As side dish, you can choose between: French fries, risotto or roasted potatoes



Desserts

	CHF
Schokoladen-Variation mit Pistazienglace V <i>Variation of Chocolate with pistachio ice cream</i>	14.50
Crème Brûlée, saftiger Orangenkuchen und Caramel Tuile V <i>Crème brûlée. juicy orange cake and caramel tuile</i>	14.50
Basilikum Pannacotta mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott V <i>Basil panna cotta with rhubarb and strawberry compote</i>	14.50
“Krebs” Eiskaffee mit Tia Maria, Kirschsauce und Rahm V / A <i>“Krebs” Iced coffee with Tia Maria, cherry sauce and cream</i>	12.50
Interpretation vom Apfelstrudel V / A mit Filo-Teig, Calvados und Vanilleeis <i>Interpretation of the apple strudel, made of filo pastry, calvados and vanilla ice cream</i>	14.50
Frischer Fruchtsalat V <i>Fresh fruit salad</i>	9.50
- Mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl +2.50 <i>With a scoop of ice cream of your choice</i> - Mit hausgemachtem Brownie +3.50 <i>With homemade brownie</i> - Mit saftigem Orangenkuchen +3.50 <i>With juicy orange cake</i>	