

WILLKOMMEN



DIE GLATTI BEIZ FÜR ALLI

Suppen

Tom Kha Gai

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Poulet

klein 10.50
gross 15.50

zusätzlich mit Basmatireis

18.80

Bündner Gerstensuppe

klein 9.50
gross 12.50

Tomatensuppe

mit Rahm

klein 8.50
gross 11.50

Vorspeisen

Blattsalat

bunt gemischt

8.50

Mischsalat

mit frischen Feldsalaten und Rohkostgemüse

9.50

Knoblauchbrot

serviert mit knackigen Feldsalaten
solo

20.50
11.50

Rindfleischtatar

mit Toast & Butter

klein 27.50
gross 31.50

Salatschalen

Kikerikii

mit Pouletbrust Streifen

klein 22.50
gross 25.50

Yakitori

mit Poulet Spiessli an Chilisauce

klein 22.50
gross 26.50

Männan Mac Lir

mit Pangasius Chnusperli

klein 22.50
gross 26.50

Speck

mit Speckstreifen und Ei

klein 19.50
gross 23.50

M-h-ä-h-ä-ä

mit Lamm Entrecôte

klein 22.50
gross 26.50

Napoleon

mit Schweins Cordon Bleu

32.80

G'Wurstel

Mani's Currywurst

serviert mit Pommes Frites

19.50

Bratwurst

an Zwiebelsauce mit Pommes Frites

20.50

Wurst Salat

einfach

17.50

garniert oder mit Pommes

21.50

Wurst-Käse Salat

einfach

18.50

garniert oder mit Pommes

24.50

Späck Classic's – Jedem das Feine

Clubsandwich

serviert im Toast, mit Roastbeef, Salat,
Spiegel Ei und Pommes Frites

25.50

Linsen Bolognese

mit Rübli und Tomaten an Butterlinguini

23.50

Paniertes Schnitzel

serviert mit Pommes Frites

24.80

Spätzli Pfanne

mit Gemüse, Käse,
Rohschinken und Röstzwiebeln

26.50

Speck's Special Burger

serviert im Sesam Bun, mit Speck, Pommes Frites und Salat

26.50

Hackbraten

an Rahmsauce mit Stock
oder Nudeln und Gemüse

28.50

Rahmschnitzel

serviert mit Butternudeln
und gebratener Ananas

28.50

Kalbsleber Speck

frische Kalbsleber mit Speck und Rösti

30.50

Cordon Bleu

mit Pommes Frites oder
Butternudeln und Gemüse

32.80

Lammracks

an Knoblauchjus, Kartoffelgratin
und Grillgemüse

41.50

Airport Ribs „Oklahoma“

Home smoked Spareribs "Oklahoma Joe"
serviert mit Country Cuts, Onion Rings & Limes

klein 27.50
gross 33.80

Vom heissen Stein

Leckeres Fleisch auf einem heissen Speckstein serviert mit Barbecue- und Knoblauchsauce sowie Café de Paris.
Als Beilage hast du die Wahl zwischen Pommes Frites, Nudeln oder Gemüse.

Schweinssteak	200g	30.50
	+ 100g	5.00
Pferde Filet	200g	37.50
	+ 100g	7.00
Lammrücken Filet	200g	40.50
	+ 100g	7.00
Straußen Filet	200g	40.50
	+ 100g	7.00
Rinds Filet	200g	44.50
	+ 100g	9.00

Röschtipfannen

Walliser Röschi

mit Tomaten, Weisswein & Schinken
mit Raclettkäse überbacken

klein	20.50
gross	25.50

Sänne Röschi

an Rahmsauce mit Tomaten, Cervelat und Speck
mit Raclettkäse überbacken

klein	20.50
gross	25.50

Farmer Röschi

an Frischrahmsauce mit Gemüse und Tomaten
mit Raclettkäse überbacken

klein	20.50
gross	25.50

Elsässer Flammkuchen

jeweils mit Crème Fraîche, in den Variationen:

Original

Speckstreifen, Zwiebeln und Emmentaler

20.50

Jardinière

buntes Saisongemüse, Zwiebeln und Emmentaler

20.50

Airfield

Roquefort-Käsestücke, Zwiebeln und Emmentaler

21.50

BBQ Chicken

Pouletbrust, BBQ-Sauce, Zwiebeln und Emmentaler

22.50

Lachs

Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln und Käse

24.50

In Sache „Kätschöp Heinz“ und „Kauntri Fritz“

Portion Pommes Frites	9.00
Portion Country Cuts	9.50

Hörnli, Höräli what ever, hauptsach guet und gnuet!

Chäshörnli mit Butter, Emmentaler, Greyerzer und Zwiebeln	16.50
Zigerhörnli mit Butter, Schabziger, Käse, und Zwiebeln	19.50
Ghackets Hörnli an Rindfleischsauce, mit Apfelmus und Käse	25.50
Alphörnli an Kräuterrahmsauce, serviert mit gebratener Wurst, Speck, Kartoffel, und Zwiebeln	26.50
Bonzä Hörnli an Zitronen-, Frischrahm-, Käsesauce serviert mit Rauchlachs Streifen	27.50

Fondue

Chäsfondue mit Brot	22.50
Fondue Diavolo mit Paprika, Chili und Brot	23.50
Chnoblifondue mit Knoblauch und Brot	23.50
Speckfondue mit Speck und Brot	24.50
Försterfondue mit Pilzen und Brot	24.50
Kartoffeln als Beilage zum Fondue	3.00

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten, Allergenen und vegetarischen Gerichten können gerne bei unserem Servicepersonal nachgefragt werden

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Deklarationen:

Wann immer möglich beziehen wir für unsere Gerichte Fleisch aus Schweizer Herkunft. Sind die gewünschte Qualität oder Menge nicht erhältlich servieren wir Fleisch aus dem Ausland.

Rind & Schwein:	Schweiz/EU
Geflügel:	Schweiz/EU
Pferd	Schweiz/EU/Kanada
Fisch:	Holland/Vietnam
Strauß:	Neuseeland/Schweiz /EU
Lamm:	Neuseeland/Australien