

VORSPEISEN

Chnoblí–Chrüter-Dip <i>Serviert mit Oliven und Weißbrot</i>	Euro	6,60
Chäs Brägel <i>Geschmolzener Raclettekäse auf frischem Weißbrot, mit einer geheimen Gewürzmischung aus der Schweiz</i>	Euro	7,10
Chnoblí Pilz <i>Mit Knoblauch und Kräuter gebratene Pilze Ideal für heiße Sommertage</i>	Euro	7,00
Schweizer Käsesuppe <i>dafür geht man Meilen weit, oder noch weiter!</i>	Euro	7,60
Carpaccio Matterhorn-Art <i>hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Teté de Moín Käse und Trüffelöl</i>	Euro	18,20
Bündnerteller <i>Bündnerfleisch, Käse, Cornichons, Brot und Butter</i>	Euro	18,90

FONDUES

(Hausgemachte Käsemischung bestehend aus Appenzeller, Gruyère, Emmentaler und Raclette Käse, mit Weisswein und Stärke gebunden, 400gr pro Person)

Original Schweizer Käsefondue	Euro	22,30
Käsefondue Vegí <i>mit verschiedenem Gemüse der Saison, dazu Weißbrot</i>	Euro	23,80
Käsefondue der feurige Schweizer <i>mit grünem Pfeffer</i>	Euro	22,60

Walliser Fondue Euro 23,80
mit einem extra Schuß Kirsich, Tomatenpüree
und gebratenem Speck

Herkules Fondue Euro 23,80
mit Hütt Naturtrüb anstelle von Wein und mit Ahler Wurst
verfeinert (sehr mild, für Fondueeinsteiger gut geeignet)

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

Hähnchenbrust „Appenzeller“ Euro 21,20
Gefüllt mit Appenzeller Käse, getrockneten
Tomaten und frischen Kräutern im knusprigen
Schinkenmantel. Serviert mit einer Rotweinsauce.

Original Züri Gschnätzlätz Euro 31,30
aus Kalbsfilet mit Champignons, an einer
unvergleichlichen Sauce

Original Wiener Schnitzel Euro 24,60
paniertes Kalbfleisch mit Zitrone

Rumpsteak Euro 27,90
Rind aus Argentinien

Rinderfilet Euro 33,50
Rind aus Argentinien

Dazu frei wählbar:

+ Kräuterbutter Euro 2,20

+ Zwiebeln Euro 3,40

+ Pfeffersauce Euro 3,40

+ Portweinjus Euro 3,40

+ Gemüse Euro 2,80

+ Pfifferlingssauce Euro 3,40

+ 4 Garnelen (Surf ´n Turf) Euro 5,20

Zu allen Fleischgerichten servieren wir einen kleinen
Beilagensalat sowie wahlweise Röstli oder Spätzli.

RÖSCHTI

Holzfäller Röschtli Mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken und Raclette Käse überbacken	Euro	16,70
Röschtli Eigernordwand Mit Schweinefilet auf Gemüse und Raclette Käse überbacken	Euro	20,10
Vegi Röschtli Mit Gemüse der Saison und Raclette Käse Überbacken	Euro	16,70
Röschtli Meeresbrise Mit Lachs und Garnelen auf Blattspinat serviert	Euro	21,70
Röschtli Bahnhofstrasse mit Rinderfilet-Würfel und Pfifferlingen an einer Sahnesauce	Euro	23,60

Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen!

Gäüssä Peter eine kleine Rösti mit einem Spiegelei	Euro	6,50
Heidi hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken	Euro	6,50

Zu unseren Kinderspeisen gehört eine Apfelschorle oder ein Orangensaft 0,2l und eine Kugel Vanilleeis mit Schoggisauce. Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Essen bis zu einem Alter von 10 Jahren bestellt werden können. Danke.

DESSERTS

Schoggilawine <i>Vanille Eis mit heißer Schoggisauce und Sahne</i>	Euro 7,70
Alpenglühchen <i>Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	Euro 8,90
Zimtträumli <i>Zimtpflaumen in Rotwein auf Vanille Eis</i>	Euro 8,10
Bergglück <i>Toblerone-Mousse auf einem Himbeerspiegel</i>	Euro 9,40
Die Schöne-Eisige <i>Zitronensorbet verfeinert mit Absolut-Vodka</i>	Euro 8,10