

Tagestaller 1

Vegetarisch 22.--

ohne Salat / sans salade/without salad 19.--

SALAT US DER SCHÜSSLE

Plat de salade / Salad

****2 POCHIERTI EIER

uf Blattspinat , Ankesauce, Salzhärdöpfel

2 ŒUFS POCHÉS

sur épinards en branches,sauce au beurre, pommes de terre à l'eau

2 POACHED EGGS

Spinach, butter sauce,Salted potatoes

Tagestaller 2

26.--

ohne Suppe / sans soupe/without soup 23.--

TAGESSUPPE

Soupe du jour/ Day soup

POULETBRÜSCHTLI

Pilzssosse, Spätzli, Gmües vom Pflanzblätz

POITRINE DE POULET

Sauce aux champignons, „Spätzli“, légumes du potager

CHICKEN BREAST

Mushroom sauce, Spätzli, vegetables

Tagestaller 3

33.--

ohne Suppe / sans soupe/without soup 30.--

TAGESSUPPE

Soupe du jour/ Day soup

KILTERSCHNITTE

Ankehörnli mit Rapschäs, Salat

Überbackenes Entrecôte, Kräuterbutter, Hörnli, Salat

ENTRECÔTE GRATINÉE,

beurre aux fines herbes, cornettes, salade

SIRLOIN STEAK

Pasta and Salad

Tagestaller 4

29.--

ohne Suppe / sans soupe/without soup 26.--

TAGESSUPPE

Soupe du jour/ Day soup

BÄRNERTÄLLER

Allerlei Gröichts, Suppefleisch, Wurst,

Surchabis, Salzhärdöpfel

PLAT BERNOIS

Délices fumés : côtelette fumée, lard, saucisse, pot-au-feu, choucroute, pommes de terre à l'eau

PLATE BERNESE

Dried meat, sausage, Sauerkraut, potatoes

Tagestaller 5

22.--

ohne Salat / sans salade/without salad 19.--

CHUTTLE MIT TOMATESOSSE

Gschwelti, Salat

TRIPES SAUCE TOMATE

pommes de terre en robe des champs, salade

TRIPES

Trip, tomato sauce, potatoes

Tagestaller 6

27.--

ohne Suppe / sans soupe/without soup 24.--

TAGESSUPPE

Soupe du jour/ Day soup

RAHMSCHNITZEL (Schwynigs)wie früecher, Nüdeli, Salat us der Schüssle

ESCALOPE À LA CRÈME (porc),

Nouilles, plat de salade

PORC ESCALOPE

Cream sauce, pasta, Salad

BURETÄLLER

19.--

ohne Salat 16.--

Burebratwurst, Zibelesosse, Rösti,Salat

ASSIETTE PAYSANNE

Saucisse à rôtir, sauce aux oignons, Rösti, salade

FARMERS PLATE

Sausage, onion sauce, Rösti, Salad

GLUSCHTIPLÄTTLI

19.50

zum Zvieri oder zwüschedüre

Trockefleisch, Trockewurst, Hobelchäs,

CASSE-CROÛTE

Viande séchée, charcuterie Délices de fromages de montagne

SPECIALITY PLATE

Dried sausage and beef with Framer cheese

FISCHTÄLLER

38.--

E ganzi Forälle vom Blausee (GM)

blau oder brate, Salzhärdöpfel

 Gout Mieux

PLAT DE POISSON

Une truite du Lac Bleu (GM), bleue ou meunière, selon votre choix, garnie de pommes de terre à l'eau,

FISHERMANS PLATE

Fresh trout from blue lake boiled or in butter with potatoes

Im ganzen Haus gilt als oberstes Gebot (mit ganz wenigen Ausnahmen) Schweizer Produkte zu verwenden, möglichst direkt vom Produzenten.. Sie suchen vergeblich Campari Orangensaft, Salzwasserfische, Cognac und Cola



(GM) steht für

Gerichte/Speisen, für die wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität verwenden.