



✓ Vegetarisch ✗ Alkoholhaltig

Vorspeisen / Appetizers

Gemischter Salat an italienischem Salat-Dressing ✓ <i>Mixed salad with italien dressing</i>	7.50 / 13.50
Nüssler Salat mit Speck, Ei, Croûtons und französischem Salat-Dressing <i>Lamb`s lettuce salad with bacon, egg, croutons and french dressing</i>	12.50 / 18.50

Suppen / Soups

Tomatensuppe mit Basilikum ✓ <i>Tomato soup with basil</i>	8.50
Rindsbouillon mit Gemüse <i>Beef broth with vegetables</i>	8.50



✓ Vegetarisch ✗ Alkoholhaltig

Snacks / Fingerfood

Portion Pommes Frites ✓ <i>Portion of French fries</i>	7.50
Der Klassische Flammkuchen „Elsässer Art“ <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
Krebs Plättli mit Trockenfleisch und Käse <i>“Krebs Plättli” with dried meat and cheese</i>	16.50 / 21.50

Hauptgerichte / Main dishes

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 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



✓ Vegetarisch ✗ Alkoholhaltig

Schweizer Spezialitäten / swiss specialties

Rösti Spezialitäten / Rösti Specials

Der 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.

"Oberland Rösti"	24.50
mit Bergkäse, Speck und Spiegelei	
<i>Swiss hash browns with swiss alps cheese, bacon and fried egg</i>	
"St. Galler Rösti"	26.50
mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	
<i>Swiss hash browns with grilled veal sausage and onion sauce</i>	
"Walliser Rösti" ✓	22.50
mit Tomaten und Bergkäse überbacken	
<i>Swiss hash browns covered with tomatoes and mountain cheese</i>	



V Vegetarisch **A** Alkoholhaltig

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.

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 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



V Vegetarisch A Alkoholhaltig

Desserts

Ungebackener Cheesecake mit hausgemachter Orange-Kürbis-Konfitüre <i>Unbaked cheesecake with homemade orange and pumpkin jam</i>	12.50
“Krebs” Eiskaffee mit Tia Maria, Kirschsauce und Rahm V / A <i>“Krebs” Iced coffee with Tia Maria, cherry sauce and cream</i>	12.50
Frischer Fruchtsalat V <i>Fresh fruit salad</i>	9.50
Mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl <i>With a scoop of ice cream of your choice</i>	12.00