

## Vorspeisen / Appetizers

	CHF
Salat vom Buffet V <i>Salad from the buffet</i>	9.50/17.50
Nüsslersalat 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
Caesar Salat mit Poulet, Hobelkäse, Croûtons und Caesar-Dressing <i>Caesar salad with chicken, sliced cheese, croutons and caesar dressing</i>	18.50
Rindstatar (90g/140g) mit Spiegelei, frischem Wintertrüffel und getoastetem Zopf <i>Beef tartare (90g / 140g) with fried egg, fresh winter truffle and toasted braid bread</i>	19.50/28.50
Jakobsmuscheln überbacken mit Weichkäse, grilliertem Lattich, Tomaten-Safran Konfitüre und Aceto Balsamico <i>Scallops with baked soft cheese, grilled Little Gem, tomato saffron jam and balsamic vinegar</i>	19.50

## Suppen / Soups

	CHF
Rindsbouillon mit Gemüse und Kräuter <i>Beef broth with vegetables and herbs</i>	8.50
Tomatensuppe mit Croutons und Crème-fraîche V <i>Tomato soup with croutons and creme fraiche</i>	8.50
Cremige Champignonsuppe V <i>Creamy mushroom soup</i>	9.50
Fisch-Cappuccino <i>Cappuccino of fish</i>	9.50

## Hauptgerichte / Main dishes

CHF

Maispoularde Suprême mit Mandel-Weisswein Sauce,  
Safran Gemüse und Bratkartoffeln **A**  
*Corn poularde suprême with saffron vegetable, almond-white wine sauce and pan fried potatoes* 29.50

Schweinesteak an Teriyakisauce aus lokalem Riesling,  
mit süss-saurem Pak-Choi, Sesam und Reis **A**  
*Pork steak teriyaki made with local Riesling, "sweet and sour"  
pak-choi, sesame seeds and rice* 29.50

Pot-au-Feu vom Chef mit Rinds Siedfleisch, Schweinebrust und Chorizo,  
garniert mit Wintergemüse und Kartoffeln  
*Pot-au-Feu from the chef with boiled beef, pork breast and chorizo, garnished  
with winter vegetables and potatoes* 29.50

Swiss Black Angus Burger mit hausgemachter Barbecue Sauce,  
Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Süsskartoffel-Pommes  
*Swiss Black Angus Burger with homemade barbecue sauce, pickles, tomatoes,  
fried onions and sweet potato fries* 24.50

Extras / Supplements:

Raclette Käse / raclette cheese CHF 2.00

Spiegelei / fried egg CHF 2.50

Speck / bacon CHF 2.50

Äpler Risotto, Schweizer Klassiker neu definiert: Risotto mit Kartoffeln,  
Speck, Rahmsauce, gekochtem Apfel und Röstzwiebeln  
*"Äpler" risotto, newly defined Swiss classic: Risotto with potatoes, bacon,  
cream sauce, boiled apple and roasted onions* 21.50

Weissweinisotto mit Morcheln und frischem Wintertrüffel **V/A**  
*White wine risotto with morels and fresh winter truffle* 32.50

## Hauptgerichte / Main dishes

CHF

<p>"Ramen" Nudelsuppe mit Poulet, pochiertem Ei, Pilzen und asiatischem Gemüse <i>"Ramen" noodle soup with chicken, boiled egg (64°C), mushrooms and Asian vegetables</i></p>	24.50
<p>Kabeljau Filet confiert in Olivenöl mit Erbsen, knusprigen Zwiebeln und Kartoffeln <i>Cod fillet confits in olive oil with peas, crispy onions and potatoes</i></p>	34.50
<p>"Bouillabaisse"- traditioneller Fischsuppeneintopf mit Kabeljau, Lachs, Jakobsmuscheln, frischem Gemüse, Crostinis, Aioli und Reis <i>"Bouillabaisse" - traditional fish soup stew with cod, salmon, scallops, fresh vegetables, croutons, aioli and rice</i></p>	34.50
<p>"Surf &amp; Turf" vom Rindfilet und Jakobsmuscheln, Topinambur, gerösteten Cipolotti, Portweinsauce und Weissweinsrisotto A <i>"Surf &amp; Turf" of beef fillet and scallops, Jerusalem artichokes, roasted cipolotti, port wine sauce and white wine risotto</i></p>	43.50

Zusätzliche Beilagen je CHF 4.50

Pommes Frites, Reis, Süsskartoffel-Pommes, Weissweinsrisotto und Bratkartoffeln

*Additional supplements CHF 4.50 each*

*French fries, rice, sweet potato fries, white wine risotto and pan-fried potatoes*

## Spezielle Gerichte zum Teilen (ab 2 Personen)

*Special dishes to share (from 2 persons onwards)*

	CHF p.P
Chateaubriand Beo Beef / 450g mit Bratkartoffeln und Rotweinsauce (ca. 25 Min.) A <i>Chateaubriand Beo beef / 450g with pan-fried potatoes and red wine sauce (about 25 mins.)</i>	45.00
Pot au Feu vom Chef / 600g mit Rinds Siedfleisch, Schweinebrust, Poulet und Chorizo, garniert mit Wintergemüse und Kartoffeln <i>Pot au Feu from the Chef / 600g with beef, pork breast, chicken and chorizo, garnished with winter vegetables and potatoes</i>	37.50
"Bouillabaisse" / 450g, traditionell Fischsuppeneintopf mit Kabeljau, Lachs, Jakobsmuscheln mit frischem Gemüse, Crostinis, Aioli und Reis <i>"Bouillabaisse" / 450g, traditional fish soup stew with cod, salmon, scallops with fresh vegetables, crostinis, aioli and rice</i>	36.00

## Fleisch Fondue / Meat Fondue

Garen Sie dünn geschnittenes Rindfleisch (ca. 200g) in einer kräftigen Rindsbouillon.  
 Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen, Ananas und Pfirsich.  
 Als Beilage wählen Sie zwischen:  
 Pommes Frites, Reis, Süsskartoffel-Pommes, Weissweinsrisotto 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, rice, sweet potato fries, white wine risotto or pan fried potatoes*

34.00

Zusätzliche Beilagen je CHF 4.50  
 Pommes Frites, Reis, Süsskartoffel-Pommes, Weissweinsrisotto und Bratkartoffeln  
*Additional supplements CHF 4.50 each  
 French fries, rice, sweet potato fries, white wine risotto and pan-fried potatoes*

## Rösti Spezialitäten / Rösti Specials

Die Rösti ist eine Kartoffel Spezialität der Deutschschweizer Küche  
*The Rösti is a potato specialty based on the Swiss-German kitchen*

	CHF
<b>"Oberland Rösti"</b> mit Bergkäse, Speck und Spiegelei <i>with Swiss alps cheese, bacon and fried egg</i>	23.50
<b>"St. Galler Rösti"</b> mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce <i>with grilled veal sausage and onion sauce</i>	26.50
<b>"Rösti Zürcher Art" A</b> mit geschnetztem Kalbfleisch an einer Champignon Rahmsauce <i>with sliced veal in a mushroom cream sauce</i>	32.50
<b>"Walliser Rösti" V</b> mit Tomaten und Bergkäse überbacken <i>baked with tomatoes and mountain cheese</i>	21.50
<b>"Rösti Asiatischer Art"</b> mit gebratenem asiatischem Gemüse und Poulet <i>with fried Asian vegetables and chicken</i>	23.50

## 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 p.P.
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 tomato</i>	26.50
Käse Fondue mit Chorizo A <i>Cheese fondue with chorizo</i>	26.50
Käse Fondue mit schwarzem Trüffel V/A <i>Cheese fondue with black truffle</i>	34.50
Käse Fondue mit Apfelsaft (ohne Alkohol) V <i>Cheese fondue with apple juice (non alcohol)</i>	28.00
Käse Fondue "Diavolo" mit Scharfe Tomaten-Paprika sauce V/A <i>Cheese fondue "Diavolo" with spicy tomato-paprika sauce</i>	26.50
Käse Fondue mit Rauchschinken und Pilzen A <i>Cheese fondue with smoked ham and mushrooms</i>	27.50

	CHF p.P.
Käse Fondue mit grünem Pfeffer und Senf V/A <i>Cheese fondue with green pepper and mustard</i>	26.50
Käse Fondue mit Speck und Knoblauch A <i>Cheese fondue with bacon and garlic</i>	27.00
Käse Fondue mit pochiertem Ei und Kümmel A <i>Cheese fondue with poached egg and caraway</i>	27.50
Käse Fondue "Royal" mit Champagner, frischem Wintertrüffel und Morchel Pilzen V/A <i>Cheese Fondue "Royal" with Champagne fresh winter truffle and morel mushrooms</i>	39.50

Alle Fondues servieren wir mit Essiggurken, eingelegtem Chili, Birnen, Brot und Kartoffeln  
*All fondues are served with pickles, pickled chili, pears, bread and potatoes.*

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

30.00

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

## Dessert

	CHF
Frischer Fruchtsalat V <i>Fresh fruit salad</i>	7.50
Käsekuchen Variation <i>Cheese cake variation</i>	12.50
Lokale Käseplatte V <i>Local cheese platter</i>	13.50/19.50
Frittiertes Kokosnuss-Eis mit Lauwarmer süssem Tom Kha Gai V <i>Fried coconut ice cream with mildly warm sweet Tom Kha Gai</i>	12.50
Katalanische Crème mit Blutorangensorbet V <i>Catalan cream with blood orange sorbet</i>	9.50
Schokoladen Fondant mit Fior di latte Eis V <i>Chocolate fondant with Fior di latte ice cream</i>	9.50
„Krebs“ ice Kaffee mit Tia Maria Kirsch Sauce und Rahm V/A <i>„Krebs“ ice coffee with Tia Maria cherry sauce and cream</i>	14.50
Banana Split „Spezial“, in niedriger Temperatur gegerichte Banane mit warmer Schokoladensauce, Vanille Eis und Rahm V/A <i>Banana Split „Special“, low-temperature cooked banana with warm chocolate sauce, vanilla ice cream and cream</i>	14.50





## Fleischherkunft

Lachs:	Norwegen
Kabeljau:	Nordostatlantik
Jakobsmuscheln:	Nordostatlantik
Sardellen:	Spanien
Geflügel:	Schweiz & Frankreich
Schwein:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz (Berner Oberland) & Südamerika
Brot:	Schweiz
Gemüse:	Schweiz, Niederlande, Frankreich & Italien
Eier:	Schweiz & Niederlande
Käse:	Schweiz & Italien



## **Allergene Stoffe:**

Unsere Gerichte werden nach klassischen und neuzeitlichen Rezepturen zusammengestellt. Dabei werden Zutaten verwendet die für Allergiker problematisch sein können. Folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen:

- Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Laktose), Eier, Krustentiere, Fische, Soja, Erdnüsse, Sesamsamen, Sellerie, Senf, alle Arten von Nüssen
- Sulfite (E220-224, 26-228) in einer Konzentration von mehr als 10mg bezogen auf das genussfertige Lebensmittel

**Bei einer Intoleranz oder einer Allergie stellen wir Ihnen gerne entsprechende Gerichte zusammen.  
Bitte wenden Sie sich an einen unseren Servicemitarbeiter.**

*In case of any kind of intolerance or allergy, we are happy to be service and provide our assistance. Please ask our restaurant staff.*

Bei uns dürfen Sie selbstverständlich auch Teilen.  
Wir berechnen 8.00 CHF pro zusätzliches Gedeck.

*In our restaurant it is also possible to share dishes.*

*In this case we have to charge 8.00 CHF for plate and cutlery per person.*

Wollen Sie Ihren eigenen Wein mitbringen?

Wir berechnen eine Zapfgebühr von 30.00 CHF

*If you would like to bring your own wine, we charge a dispensing fee of 30.00*