


Vorspeisen / Starter

	CHF
Salat vom Buffet  <i>Salad from the buffet</i>	9.50/17.50
Krebs-Plättli mit Coppa di Parma, getrocknetes und geräuchertes Rindfleisch, Käse aus der Region, Crostini's / auch zum Teilen <i>Krebs Plate with Coppa di Parma, dried and smoked beef, local cheese, crostini's / to share</i>	25.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei, Crôutons und französischer Salatsauce <i>Lamb`s lettuce salad with bacon, egg, croutons and french dressing</i>	12.50/18.50
Kalte Gazpacho Suppe mit Basilikum  <i>Cold gazpacho soup with basil</i>	8.50
Kalte Gazpacho Suppe mit Rauchschenken <i>Cold gazpacho soup with smoked ham</i>	12.50

Suppen / Soups

	CHF
Trüffelcremesuppe mit Champignons -  <i>Truffle cream soup with mushrooms</i>	9.50
Hummercremesuppe mit Tomatensalsa und Basilikum <i>Bisque of lobster with tomato salsa and basil</i>	9.50
Rindsbouillon mit Gemüse und Kräuter <i>Beef broth with vegetables and herbs</i>	8.50

Fleischgerichte / Meat dishes

	CHF
Pouletbrust / 180g <i>Chicken breast</i>	29.50
Schweinssteak / 200g <i>Pork steak</i>	29.50
Schweinskotelett / 300g <i>Pork chop</i>	32.50
Lammrücken / 300g <i>Rack of lamb</i>	42.50
Krebs Beo Beef Burger <i>Krebs beo beef burger</i>	22.50
Rindsentrecôte / 200g <i>Sirloin beef steak</i>	38.50
Rib Eye Steak / 200g <i>Rib eye steak</i>	42.50
T-Bone Steak / 450g <i>T-Bone steak</i>	65.00
Doppeltes Rindsentrecôte / 450g / zum Teilen <i>Double sirloin beef steak / to share</i>	76.00
Chateaubriand Swiss Beo Beef / 400g / zum Teilen (ca. 25 Minuten) <i>Chateaubriand swiss beo beef / to share (about 25 minutes)</i>	92.50

Beilagen: Pommes Frites, Reis, Teigwaren, Rösti oder Rosmarinkartoffeln

Saucen: Rotweinsauce, grüne Pfeffer-Sauce oder Café de Paris Butter

Side dishes: french fries, rice, pasta, rösti or rosemary potatoes

Sauces: red wine sauce, green pepper sauce or café de paris butter

Fischgerichte / Fish dishes

	CHF
Gegrilltes Lachsfilet mit Spargeln, Fenchel süss-sauer und Weisswein-Butter-Sauce  <i>Grilled salmon fillet with asparagus, sweet and sour fennel and beurre blanc</i>	29.50
Kabeljaufilet mit weissen Zwiebeln, Sellerie und Pinot Noir Sauce  <i>Codfish fillet with white onions, celery and pinot noir sauce</i>	31.50
6 Schwarze Tigergarnelen mit Knoblauch, Tomatensalsa und Basilikum Pesto <i>6 black tiger prawns with garlic, tomato salsa and basil pesto</i>	42.50

Rösti Spezialitäten "Roesti" Specials







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

	CHF
"Oberland Rösti" mit Bergkäse, Speck und Spiegelei <i>with cheese from the Swiss alps, bacon and pan-fried egg</i>	24.00
"St. Galler Rösti" mit Bratwurst und Zwiebelsauce <i>with grilled sausage and onion sauce</i>	26.50
"Rösti Zürcher Art"  mit geschnetzeltem Kalbfleisch an einer Champignon Rahmsauce <i>with sliced veal in a mushroom cream sauce</i>	32.50
"Rösti mit Mozzarella"  mit Mozzarella und Ratatouille <i>with mozzarella and ratatouille</i>	24.00
"Rösti mit Rauchlachs" with smoked salmon	32.50

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/pP
Käse Fondue moitié moitié  /  <i>Classic cheese fondue moitié moitié</i>	24.50
Käse – Tomaten Fondue  /  <i>Cheese fondue with tomato</i>	26.50
Käse Fondue mit Chorizo  <i>Cheese fondue with chorizo</i>	26.50
Käse Fondue mit schwarzem Trüffel  /  <i>Cheese fondue with black truffel</i>	34.50
Käse Fondue mit Apfelsaft (ohne Alkohol)  <i>Cheese fondue with apple juice</i>	28.00
Käse Fondue mit Champagner und Petersilie  /  <i>Cheese fondue with champagne and parsley</i>	32.50
Käse Fondue mit Rauchlachs  <i>Cheese fondue with smoked salmon</i>	33.00
Käse Fondue mit Rauchschenken und Pilzen  <i>Cheese fondue with smoked ham and mushrooms</i>	27.50
Käse Fondue mit grünem Pfeffer und Senf  /  <i>Cheese fondue with green pepper and mustard</i>	26.50

	CHF/pp
Käse Fondue mit Speck und Knoblauch  <i>Cheese fondue with bacon and garlic</i>	27.00
Käse Fondue mit Calvados und Apfel   <i>Cheese fondue with calvados and apple</i>	32.00
Käse Fondue mit Curry und Ananas   <i>Cheese fondue with curry and pineapple</i>	32.50
Käse Fondue mit Gorgonzola   <i>Cheese fondue with gorgonzola</i>	29.00
Käse Fondue mit Mozzarella und Salami  <i>Cheese fondue with mozzarella and salami</i>	29.50

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

Fleisch Fondue / Meat Fondue

Fondue Chinoise

ab 2 Personen / *minimum 2 persons*

CHF
34.00
per person

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, Bratkartoffeln, Reis oder Teigwaren

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, pan fried potatoes, rice or pasta

Raclette Menü's

Raclette Natur CHF 25.-

Raclette Käse (200g) mit Kartoffeln, Ananas, Cornichons, Zwiebeln und Chili

Raclette Natur und Geräucherter Speck Raclette CHF 32.50

Raclette Käse (200g), Garnitur, Chipolata Würstchen, Speck und Rindfleischstreifen

Raclette Natur und grünes Kräuter Raclette CHF 35.-

Raclette Käse (200g), Garnitur, Gambas, Lachs und Kabeljau

Raclette Menü ab 2 Personen (aufgeführte Preise pro Person)

Raclette Menus

Raclette nature CHF 25.-

Raclette cheese (200g) with potatoes, pineapple, Cornichons, onions and chili

Raclette nature and smoked bacon raclette CHF 32.50







Raclette cheese (200g), garnish, chipolata sausages, bacon and sliced beef

Raclette nature and green herbs raclette CHF 35.-

Raclette cheese (200g), garnish, shrimps, salmon and codfish

Raclette menu from 2 persons (prices quoted per person)

Dessert

	CHF
Schokoladenkuchen mit Pistazienglace <i>Chocolate cake with pistachio ice-cream</i>	8.50
Crème brûlée mit Orange- und Ananas-Sorbet <i>Crème brûlée with orange- and pineapple sorbet</i>	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Melonen-Sorbet <i>Fresh fruit salad with melon sorbet</i>	8.50
Marinierte Erdbeeren mit Wodka und Zitrone  <i>Marinated strawberries with wodka and lemon</i>	9.50
Crêpe Suzette mit Orangensaft und Grand Marnier, warm serviert  <i>Crepe Suzette with orange juice and grand marnier, warm served</i>	12.50
Coupe mit Caféglace, Tia Maria und Schlagrahm  <i>Coupe with café ice cream, Tia Maria and whipped cream</i>	14.50
Coupe mit Schokoladenglace, Dom Benedictine und Schlagrahm  <i>Coupe with chocolate ice-cream, Dom Benedictine and whipped cream</i>	14.50
Coupe mit Kokosnussglace, Batida de Coco und Schlagrahm  <i>Coupe with coconut ice-cream, Batida de Coco and whipped cream</i>	14.50
Moscato D`Asti Bavaoise mit Vanilla und Mango  <i>Moscato D`Asti bavaroise with vanilla and mango</i>	12.50

V Vegetarisch

A Alkoholhaltig

Fleischherkunft

Rindfleisch: Schweiz (Berner Oberland), Südamerika
Geflügel: Schweiz, Frankreich, Brasil
Schwein: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Lachs: Norwegen
Kabeljau: Niederlande
Sardellen: Südasien
Brot: Schweiz
Gemüse: Schweiz, Niederlande, Frankreich, Italien
Eier: Schweiz, Niederlande
Coppa di Parma: Schweiz
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