

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30

## Vorspeisen / Appetizers

	CHF
Salat vom Buffet  <i>Salad from the buffet</i>	9.50/17.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei, Crôutons und französischer Salatsauce <i>Lamb's lettuce salad with bacon, egg, croutons and french sauce</i>	12.50/18.50
Gemischter Salat mit Avocado, Apfel, Speck und Pouletstreifen <i>Mixed salad with avocado, apple, bacon and chicken slices</i>	15.50
Nüsslersalat mit Sellerie, Birnen und Walnussvinaigrette  <i>Lamb's lettuce salad with celery, pears and walnut vinaigrette</i>	16.50
Marinierter Ziegenkäse mit Feigen, Kürbis und Ahornsirup  <i>Marinated goat cheese with figs, pumpkin and maple syrup</i>	15.50
Geräucherter Lachs serviert mit Toast, Kapern, Petersilie und Creme Fraiche <i>Smoked salmon served with toast, capers, parsley and creme fraiche</i>	19.50

## Suppen / Soups

	CHF
Trüffelcremesuppe mit Champignons (Chef's Empfehlung)  <i>Truffle cream soup with mushrooms (Chef's recommendation)</i>	9.50
Kürbissuppe mit süßer und saurer Butternut und Apfel  <i>Pumpkin soup with sweet and sour butternut and apple</i>	8.50
Rindsbouillon mit Gemüse und Kräuter <i>Beef broth with vegetables and herbs</i>	8.50

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30

## Hauptgerichte / Main dishes

	CHF
Lachsfilet mit Pilzen, grünen Bohnen und Wakame <i>Salmon fillet with mushrooms, green beans and wakame</i>	32.50
Steinbuttfilet mit geschmortem Chicorée in Cognac und Amalfizitrone  <i>Fillet of turbot with braised chicory in cognac and amalfi lemon</i>	34.50
Glasierte Schweinebrust mit Ahornsirup, Gambas, Karotten und Estragon <i>Glazed pork breast with maple syrup, gambas, carrot and tarragon</i>	28.50
Beo Beef Burger mit Cornichon, Tomaten, gebratenen Zwiebeln und Chili-Sauce <i>Beo beef burger with cornichon, tomato, fried onions and chili sauce</i>	21.50
Schweinesteak / 200g <i>Pork steak / 200g</i>	29.50
Pouletbrust / 180g <i>Chicken breast / 180g</i>	29.50
Rindsentrecôte / 200g <i>Sirloin beef steak</i>	39.50

**Beilagen:** Pommes Frites, Reis, Teigwaren oder Gebackenenkartoffeln

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


*Side dishes:* french fries, rice, pasta or baked potatoes

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

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30

## 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
<b>“Oberland Rösti”</b> mit Bergkäse, Speck und Spiegelei <i>with cheese from the Swiss alps, bacon and pan-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”</b>  mit geschnetzeltem Kalbfleisch an einer Champignon Rahmsauce <i>with sliced veal in a mushroom cream sauce</i>	32.50

## Nudelgerichte / Pasta dishes

	CHF
Tagliatelle mit Speck, Rahmsauce und Parmesankäse <i>Tagliatelle with bacon, cream sauce and parmesan cheese</i>	21.50
Penne-Nudeln mit Tomaten, Basilikum und Pinienkernen  <i>Penne pasta with tomato, basil and pine nuts</i>	21.50
Pasta mit Rucola, Coppa di Parma und Pesto <i>Pasta with rucola, coppa di parma and pesto</i>	23.50

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30

Spezielle Gerichte zum Teilen (2 Personen) / Special dishes to share (2 persons)

	CHF
Lachsfilet / 450g <i>Fillet of salmon / 450g</i>	72.00
Doppeltes Rindsentrecôte / 450g <i>Double sirloin beef steak / 450 g</i>	80.00
Chateaubriand Swiss Beo Beef / 450g (ca. 25 Minuten) <i>Chateaubriand Swiss Beo beef / 450g (about 25 minutes)</i>	90.00
Doppeltes Schweinekotelett / 600g (ca. 25 Minuten) <i>Rack of pork / 600g (about 25 minutes)</i>	60.00
Grillteller / 500g <i>Mixed grill / 500g</i>	75.00
Spare Ribs / 1000g <i>Spare ribs / 1000g</i>	70.00
Lammrücken / 600g <i>Rack of lamb / 600g</i>	80.00

**Beilagen:** Pommes Frites, Reis, Teigwaren oder Gebackenenkartoffeln

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

*Side dishes: french fries, rice, pasta or baked potatoes*

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

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30

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

CHF  
p.P. 30.00

mit verschiedenen Käsesorten, Kartoffeln, Pickles, Chipolata, Speck, Ananas und Silberzwiebeln

*with variety of cheese, potatoes, pickles, chipolata, bacon, pineapple and silver onions*

**Fleisch Fondue / Meat Fondue**  
(ab 2 Personen / from 2 persons onwards)

CHF  
p.P. 34.00

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*

**Extra Beilagen / Extra side dishes**

CHF

Karotten mit Zitrone und Estragon   
*Carrots with lemon and tarragon*

5.00

Geschmorter Chicorée mit Orange   
*Braised chicory with orange*

5.00

Grüner Spargel mit Butter   
*Green asparagus with butter*

5.00

Süßkartoffel mit Chili-Mayonnaise   
*Sweet potato with chili mayonnaise*

5.00

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30












## 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
Käse Fondue moitié moitié  <i>Classic cheese fondue moitié moitié</i>	24.50
Käse Fondue mit Tomaten  <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

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30

	CHF
Käse Fondue mit Rauchschinken 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
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.*

von/from 11:45 – 14.00 und 17.30 – 21.30

## Dessert

	CHF
Marinierte Erdbeeren mit Zitrone und Minze <i>Marinated strawberries with lemon and mint</i>	8.50
Crème Brûlée mit Vanille-Eiscreme <i>Crème brûlée with vanilla ice-cream</i>	8.50
Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i>	7.50
Crêpe Mikado - Warmer Pfannkuchen mit Schokoladensauce und Vanille-Eiscreme <i>Crêpe Mikado - Warm pancake with chocolate sauce and vanilla ice-cream</i>	9.50
Schokoladenmousse mit Walnuss-Eiscreme <i>Chocolate mousse served with walnut ice-cream</i>	8.50
Karamellisierte Ananas mit Rum und Zuckerrohr  <i>Caramelized pineapple with rum and sugar cane</i>	9.50
Coupe Dom Benedictine mit Schokoladen-Eiscreme und Rahm  <i>Coupe with chocolate ice-cream, Dom Benedictine and whipped cream</i>	14.50
Coupe Batida de Coco mit Kokosnuss-Eiscreme und Rahm  <i>Coupe with coconut ice-cream, Batida de Coco and whipped cream</i>	14.50
Coupe mit Kaffee-Eiscreme, Tia Maria und Rahm  <i>Coupe with coffee ice-cream, Tia Maria and whipped cream</i>	14.50





## Fleischherkunft

Lachs:	Norwegen
Kabeljau:	Niederlande
Sardellen:	Südasien
Geflügel:	Schweiz, Frankreich, Brasil
Schwein:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz ( Berner Oberland ), Südamerika
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*