

SUPPEN UND VORSPEISEN

ALLERGENE

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe es hüt solang` s hüt		Fr. 9.—
Bouillon mit:		
- Mark	L	Fr. 9.—
- hausgemachten Flädli	ACGL	Fr. 9.—
- Griessnockerl	ACGL	Fr. 9.—
- Leber-, Tiroler- oder Käspresknödel	ACGL	Fr. 9.—
- ader als Trio	ACGL	Fr. 17.—

Gartenfrische Salate

Blattsalat	M	Fr. 10.—
Gemischter Salat	ML	Fr. 12.—
Eisbergsalat mit Pilzen und Speck	M	Fr. 17.—
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	CM	Fr. 15.—

Unsere Salatsaucen zur Auswahl:

Hausdressing	G
französisch	CLM
italienisch	MLO
Kräuter	ML

HAUPTGERICHTE

Vom Schwein

ALLERGENE

Schweinscordon bleu mit Pommes frites und einem kleinen Salat	ACG	Fr. 36.—
Schweinscordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	ACGH	Fr. 38.—
Schweinesteak an Pilzsauce, serviert mit Gemüse	GLO	Fr. 37.—
Schweinsfiletmédallions im Speckhemd, an einer delikateten Pommerysenfsauce, dazu Broccoli mit Pinienkerne	GHM	Fr. 38.—

Vom Kalb

Kalbsrahmgulasch mit Gemüse	GLH	Fr. 34.—
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und einem kleinen Salat	ACG	Fr. 37.—
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	ACGH	Fr. 40.—
Auf Wunsch servieren wir Ihnen hausgemachte Preiselbeeren dazu		
Kalbsgeschnetzeltes „Schützenhaus“, mit Gemüse (Kalbsnussstreifen an Pilzrahmsauce)	GLHO	Fr. 39.—
Kalbscordon bleu mit Pommes frites und einem kleinen Salat	ACG	Fr. 39.—
Kalbscordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	ACGH	Fr. 42.—

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:

Pommes frites, Trockenreis, Röstikroketten,
Eiernüdeli, hausgemachte Spätzli

ACG

Rösti als Beilage Fr. 6.-	G
Pilzrisotto als Fr. 7.-	G
Portion Gemüse als Extrabeilage Fr. 8.-	AGH
Portion Spargelrisotto (saisonal) Fr. 11.-	

Beachten Sie auch unsere Wochenspezialitäten
Wir servieren Ihnen auch kleine Portionen

Vom Rind

ALLERGENE

Gekochter Tafelspitz an Schnittlauchsauce, dazu servieren wir Röstkartoffeln, Meerrettich und Crèmespinat	GL	Fr. 36.—
Zwiebelrostbraten mit Gemüse	AGHO	Fr. 38.—
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Gemüse	AGHLM	Fr. 40.—
Entrecôte mit Kräuterbutter und Gemüse	AGHLM	Fr. 40.—
Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise, dazu Gemüse	ACGHLM	Fr. 48.—
Auf Vorbestellung (24 Std.)		
Château Briand mit den klassischen Beilagen ab 2 Personen Pro Person	ACGHLM	Fr. 55.—

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:

Pommes frites, Trockenreis, Röstikroketten,
Eiernüdeli, hausgemachte Spätzli

ACG

Rösti als Beilage Fr. 6.- G
Pilzrisotto als Fr. 7.- G
Portion Gemüse als Extrabeilage Fr. 8.- AGH
Portion Spargelrisotto (saisonal) Fr. 11.-

Beachten Sie auch unsere Wochenspezialitäten

Wir servieren Ihnen auch kleine Portionen

VEGETARISCHE GERICHTE

	ALLERGENE	
Kässpätzle mit Apfelmus	ACGL	Fr. 20.—
Älpler Maggronen mit Apfelmus	ACGL	Fr. 20.—
Pilzragout (Saisonal) mit Semmelknödel	ACGL	Fr. 23.—
Bunter Gemüseteller	ACGHLN	Fr. 24.—
Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	ACGHLN	Fr. 24.—

VERSCHIEDENE FITNESSTELLER MIT SALATEN ODER GEMÜSEN GARNIERT

mit Pouletbrüstli	L	Fr. 24.—
mit 2 Schweinsschnitzeli natur	L	Fr. 27.—
mit 2 Schweinsschnitzeli paniert	ACGL	Fr. 27.—
mit Fischknusperli	ACGL	Fr. 30.—

Unsere Salatsauce zur Auswahl:

Hausdressing	G
französisch	CLM
italienisch	MLO
Kräuter	ML

DESSERTS

ALLERGENE

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -glacé	ACGH	Fr.	10.-
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und -glacé	ACGH	Fr.	13.-
Caramelköpfl	CGH	Fr.	10.-
Wiener Eiskaffee ungerührt (Vanilleglacé, heisser Kaffee, Schlagrahm)	ACGH	Fr.	10.-
Wiener Eiskaffee gerührt (Vanilleglacé, Kaffeesirup, wenig Rum, Schlagrahm)	ACGH	Fr.	11.-
Schweizer Eiskaffee (2 Kugeln Moccaglacé mit Schlagrahm)	ACG	Fr.	9.-
Schoggichüechli mit Vanilleglacé	ACGH	Fr.	12.-
Kaiserschmarren mit Beerenröster mit oder ohne Rosinen	ACGHO	Fr.	13.-

Glacés

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Caramel Mocca, Stracciatella, Baumnuss	pro Kugel	ACGH	Fr.	3.50
Schlagrahm			Fr.	1.50

Sorbets

Zitrone, Apfel, Zwetschge	pro Kugel		Fr.	3.50
mit Schuss	Klein (1 Kugel)		Fr.	9.-
	Gross (2 Kugeln)		Fr.	12.-
Baumnussglacé mit hausgemachtem Nocino	Klein (1 Kugel)	AGH	Fr.	9.-
	Gross (2 Kugeln)		Fr	12.-

Die 14 Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.