

Tageskarte

	klein	gross
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	Fr. 7.50	Fr. 11.50
Gulaschsuppe <i>goulash soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Gerstensuppe <i>grison barley soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50

Grüner Salat <i>green salad</i>		Fr. 8.50
Menuesalat <i>menue salad</i>		Fr. 9.50
Gemischter Salat <i>mixed salad small</i>		Fr.12.50
Salatteller <i>mixed salad big</i>		Fr.21.00

Fitnesssteller mit Gemüse-Frühlingsrollen Süss/scharf Sauce Fr.25.00
mixed salad with vegi spring rolls sweet / spicy sauce

Fitnesssteller mit Pouletbrüstli Kräuterbutter Fr.25.00
mixed salad with chicken breast with herb butter

Fitnesssteller mit Walliser-Eglichnusperli Sauerrahm Knoblauchsauce Fr.31.50
mixed salad with fried fish (perch) sour cream garlic sauce

Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel nature (Nierstück), Kräuterbutter Fr.27.00
mixed salad with steak (pork loin) and herb butter

Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel paniert Fr.28.50
mixed salad with pork escalope

Fitnesssteller mit Schweinscordonbleu mit Schinken und Hauskäsemischung gefüllt Fr.36.50
Mixed salad with pork cordon bleu stuffed with ham and homemade cheese mix

Hirschpfeffer *stag pepper*

mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne
with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.30.50

ohne Beilagen mit Brot

without side dishes, with bread

Fr.19.50

Gampfeffer *chamois pepper*

mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne
with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.36.50

ohne Beilagen mit Brot

without side dishes, with bread

Fr.24.50

Rehpfeffer *roe deer pepper*

mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne
with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.36.50

ohne Beilagen mit Brot

without side dishes, with bread

Fr.24.50

Rehschnitzel *roe deer escalope*

an Eierschwammsauce, mit Spätzle,
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Weisswein Birne

with egg sponge sauce, with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.41.50

Hirschfiletgulasch Stroganoff *stag filet goulash stroganoff*

mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni

with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.41.50

Portion Spätzle *portion of spaetzle*

Fr.12.50

Portion Rotkraut oder Rosenkohl *portion of red cabbage*

Fr. 6.00

Portion Marroni *portion of chestnut*

Fr. 5.00

Portion Pfeffersauce *portion of peppersauce*

Fr. 3.00

Portion Eierschw.-/Stroganoffsauce *portion of eggs sponge sauce /stroganoffsauce*

Fr. 5.00

Helene's Käseschnitte Fr.16.50
geröstetes Brot mit Käsemischung gratiniert
Cheese slices

Port. Käsespätzle mit Röstzwiebeln Fr.19.50
Portion of cheese spaetzli with roasted onions

Spätzlepfanne an Gemüse-Sauerrahmsauce, Käse Fr.25.00
homemade dumplings with vegetables, sour cream sauce and cheese

Vegetarische Capuns (Spätzliteig mit getr.Tomaten im Mangoldblatt eingerollt)
an Gemüse-Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse (4Stk.) Fr.26.00
dumpling dough wrapped in chard leaves, dried tomatoes served with a creamy cheese sauce

Tomaten-Risotto wie Rösti gebraten mit Gemüse, (vegan, glutenfrei, lactosefrei) Fr.25.50
Rice rosti with vegetable

Curry-Nudeln-Pfanne (hausgemachte Currynudeln)
mit Poulet-Streifen Fr.26.50
Curry noodles with chicken strips

Äplerspätzle mit Alpkäse, Schinken, Speck, Zwiebeln Fr.26.00
homemade dumplings with alp cheese, ham, bacon, onions

Capuns (Spätzliteig mit Salsiz, Fleischkäse & Speck im Mangoldblatt eingerollt)
an Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse und Salsiz (4Stk.) Fr.26.00
dumpling dough wrapped in chard leaves, salsiz and dried beef served with a creamy cheese sauce

Kalbsleberli vom einheimischen Kalb Fr.31.50
serviert mit Rösti *Veal liver with homemade hash browns (local veal)*

Schni-Po Fr.29.50
paniertes Schweinsschnitzel, Pommes-frites, Mischgemüse
pork escalope with French fries and vegetables

Cordonbleu traditionell (Schwein) (ca. 20min.) Fr.36.50
gefüllt mit Käse und Schinken, Pommes-frites, Mischgemüse
pork cordon bleu, stuffed with ham and cheese served with French fries and vegetables

Wurstsalat	einfach <i>sausage salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>sausage salad garnished</i>	Fr. 21.50
Käsesalat	einfach <i>cheese salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>cheese salad garnished</i>	Fr. 21.50
Wurst-Käsesalat	einfach <i>sausage-cheese salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>sausage-cheese garnished</i>	Fr. 25.00
Thonsalat	einfach <i>thuna salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>thuna salad garnished</i>	Fr. 25.00
Siedfleischsalat	einfach <i>boiled beef meat salad plain</i>	Fr. 16.00
	vom einheimischen Rind garniert <i>boiled local beef meat salad garnished</i>	Fr. 25.00

Port. Salsiz *salzis* Fr.10.50

Port.Käse (Wildenberger Alpkäse) (ca.220g) Fr.14.00
a portion of alp cheese

Sandwich (Schinken, Salami, Käse) / (Rohschinken) Fr. 8.50 / Fr. 9.50
Sandwich; ham, dry cured ham, cheese, salami

Schönhaldenteller (Schinken, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Käse) Fr.26.50
ham, dry-cured ham, salsiz, air dried bacon, cheese and bread, served on a wooden plate

Kleine Portionen Abzug Fr. - 6.00 *Small portions reduction*

Gerne beraten wir Sie bei Lebensmittel Allergenen
We are happy to advise you on food allergens

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt. All prices are in CHF and include MwSt

Deklaration: / *declaration:*

Schwein / *pork: CH Poulet* / *chicken: CH*

Rind/ Kalb / *beef: CH Flumser-Kleinberg; Mullis Beef; Antibiotikafrei; Hormonfrei*

Eggl / *perch: CH Wild* / *deer: CH regional wenn möglich; sonst Österreich*

Brot & Feinbackwaren / *bread: CH; FL*