

Suppen / soup

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

Salate / salad

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

was Kaltes / cold plate

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
Salsiz <i>salzis</i>		Fr. 10.50
Port.Käse (Wildenberger Alpkäse, ca. 220g) <i>a portion alp cheese</i>		Fr. 14.00
Sandwich (Schinken, Salami, Rohschinken, Käse) <i>sandwich ham, peperoni, dry cured ham or cheese</i>		Fr. 8.50 / 9.50

Fitnesssteller mit Salaten | Fitness plate with salad

Fitnesssteller mit Gemüse-Frühlingsrollen (<i>Vegetarisch</i>) Süss/scharf Sauce <i>Mixed salad with vegetables spring rolls (vegetarian) Sweet / spicy sauce</i>	Fr. 25.00
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli mit Kräuterbutter <i>Mixed salad with chicken breast with herb butter</i>	Fr. 25.00
Fitnesssteller mit Eglichnusperli (<i>Vegetarisch</i>) Sauerrahm-Knoblauchsauce <i>Mixed salad with fried perch (vegetarian) sour cream garlic sauce</i>	Fr. 26.50
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel nature Nierstück und Kräuterbutter <i>Mixed salad with pork escalope (sirloin) and herb butter</i>	Fr. 27.00
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel paniert <i>Mixed salad with breaded pork escalope</i>	Fr. 28.50
Fitnesssteller mit Schweinscordonbleu mit Schinken und Hauskäsemischung gefüllt <i>Mixed salad with pork cordon bleu stuffed with ham and homemade cheese mix</i>	Fr. 36.50

Vegetarische Küche

Port. Käsespätzle mit Röstzwiebeln <i>Portion of cheese spaetzli with roasted onions</i>	Fr. 19.50
Spätzlepfanne mit Spätzle an Gemüse-Sauerrahmsauce, Käse <i>Homemade spaetzle with vegetables sour cream sauce and cheese (vegetarian)</i>	Fr. 25.00
Vegetarische Capuns (Spätzliteig mit getr. Tomaten im Mangoldblatt eingerollt) an Gemüse-Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse <i>Dumpling dough with dried tomatoes wrapped in chard leaves with vegetables bouillon cream sauce gratinated with cheese</i>	(4Stk.) Fr. 26.00
Reisrösti mit Gemüse, Champignon, Käse <i>Rice rosti with vegetables, mushroom, cheese</i>	Fr. 25.50

Fleisch Küche

Äplerspätzle

Mit Spätzle und Buchweizenspätzle, Alpkäse, Schinken, Speck, Zwiebeln und Salbei
A mix of homemade quark spaetzle and buckwheat spaetzle, alp cheese, ham, bacon, onions and sage

Fr. 26.00

Capuns

(Spätzliteig mit Salsiz, Fleischkäse & Speck im Mangoldblatt eingerollt)
an Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse und Salsiz

Dumpling dough with salsiz wrapped in chard leaves with bouillon cream sauce gratinated with cheese and salsiz

(4Stk.)

Fr. 26.00

Currypfanne

(Maccaronen mit Pouletgeschnetzeltem an Currysauce)
chicken stripes served with curry sauce and maccarons

Fr. 25.50

Schni-Po

paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes-frites und Gemüse
Breaded pork escalope with french fries and vegetables

Fr. 28.50

Schweinscordonbleu traditionell

gefüllt mit Hauskäsemischung und Schinken serviert mit Pommes-frites und Gemüse
Pork cordon bleu stuffed with homemade cheese mix and ham served with french fries and vegetables

Fr. 36.50

Kalbssgeschnetzeltes vom einheimischen Kalb (local veal)

an Rahmsauce serviert mit Rösti und Gemüse
Veal stripes on a cream sauce served with homemade hash browns and vegetables

Fr. 39.50

Kleine Portionen Abzug *Small portions reduction*

-Fr. 6.00

Gerne beraten wir Sie bei Lebensmittel Allergenen

We are happy to advise you on food allergens

Alle Preise inklusive MwSt. *All prices are in CHF and include value added taxes*

Unser Fleisch stammt aus: *The meat is from:*

Schwein | *pork: CH*

Poulet | *chicken: CH*

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

Égli | *perch: CH*

Hausgemachtes Käsefondue ab 2Pers.

cheese fondue for 2 persons and up

Wildenberger Käsefondue

(Wildenberger Alpkäse und Greyerzer)
Wildenberger alp cheese and Gruyère cheese

pro Pers Fr. 25.50

Flury's Käsefondue

(Rezente Hausmischung)
Flury's Cheese (Homecheese)

pro Pers. Fr. 26.50

Zusätzliche Beilagen zu den Brotwürfeln:

Schalenkartoffeln, Speck, Essiggurken, Silberzwiebeln, Ananas

Additional side dishes to the bread cubes : potatos wih skin, bacon, pickels, pearl onions, pinappel

pro Zutat Fr. 2.50

Zusätzliche Beilage ins Fondue:

Steinpilze oder getrocknete Tomaten oder grüner Pfeffer

Additional side dishes in the fondue: Porcino, dried tomates, green pepper

pro Pers.Fr. 2.00