

Salate *Salades* Salads

Bunter Blattsalat	8.50
<i>Salade verte</i> Green salad	
Gemischter Salat	9.50
<i>Salade m�el�e</i> Mixed salad	
N�usslisalat mit Speck, Croutons und Ei	13.50
<i>Doucette salade, lard, cro�tons � l'oeuf</i> Lambs lettuce, bacon, bread crumbs with egg	
Grosser Salatteller mit Ei	17.50
<i>Assiette de salade avec oeuf</i> Plate of salad with egg	
Wurstsalat garniert	19.50
<i>Salade de saucisses garnie</i> Sausage salad garnished	
Thonsalat garniert	19.50
<i>Salade de thon garnie</i> Tuna salad garnished	
Pouletsalat « Oriental » garniert mit Salaten und Fr�uchten	25.50
<i>Salade de poulet « Orientale »</i> Chicken salad « Oriental »	

Kalte Vorspeisen *Hors-d'œuvre froids* Cold starters

	Vorspeise	Hauptspeise
Steinbock-Teller		
mit Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa und Ballenberg Wurst	20.50	26.50
<i>Assiette « Steinbock » avec jambon cru, Coppa, sp�cialit�s de saucisses</i> « Steinbock » Plate with air-dried beef, smoked local sausages		
Krevettencocktail	19.50	
<i>Cocktail de crevettes</i> Cecktail shrimp		
Melone mit Rohschinken (Saisonal)	19.50	25.50
<i>Melon au jambon cru</i> Melon with smoked ham		

Suppen *Potages* Soups

Tagessuppe <i>Potage du jour</i> Soup of the day	7.50
Bouillon mit Sherry <i>Bouillon nature</i> Consommé	8.50
Bouillon mit Ei <i>Bouillon à l'oeuf</i> Consommé with egg	8.50
Hausgemachte Brennesselsuppe <i>Soup aux orties Maison</i> Home-made nettle soup	12.50
Hausgemachte Tomatencremesuppe <i>Soup de crème de tomates</i> Tomato cream soup	12.50

Warme Vorspeisen *Hors-d'œuvre chauds* Warm starters

Champignons gebacken mit Tartarsauce <i>Champignons de paris frites</i> Deep-fried mushrooms	19.50
Weinbergschnecken « Gourmandise » in Kräuterrahmsauce, frische Champignons und Tomatenwürfeli im Reisrand <i>Escargots aux herbes à la crème</i> Snails in creamsauce, with herbs and mushrooms	19.50

Vegetarische Gerichte *Plats végétariens* Vegetarian dishes

Spaghetti Napoli	18.50
<i>Spaghetti Napoli</i> Spaghetti with tomato sauce	
Spaghetti Pesto	19.50
<i>Spaghetti Pesto</i> Spaghetti with Pesto	
Tortelloni mit Ricotta, Spinatfüllung und Tomatensauce	23.50
<i>Tortelloni aux épinards et sauce tomates</i> Tortelloni with spinach and tomato sauce	
« Vegirösti » mit Gemüse, Champignons, Tomaten Käse und Spiegelei	27.50
<i>Roesti à la paysanne avec légumes, champignons, tomates, fromage et œuf sur le plat</i> Swiss-style fried potatoes with vegetables, tomatoes, mushrooms, cheese and fried egg	
Bananencurry mit Reis und Früchten	26.50
<i>Bananes avec riz, sauce au curry et fruits</i> Bananes with rice, curry sauce and fruits	
Gemüsekäseschnitzel mit Salaten garniert	24.50
<i>Escalope de légumes avec salade</i> Vegetable escallop with salad	
Pilzschnitte « Ballenberg »	22.50
<i>Croûte aux champignons « Ballenberg »</i> Mushrooms on toast « Ballenberg »	
Gemüseteller mit Reis und Pilzsauce	26.50
<i>Assiette de légumes, riz et champignons</i> Vegetable platter with rice and mushrooms	

Fischgerichte *Poissons* Fish dishes

Felchenfilets gebacken mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln <i>Filets de féra frits, pommes à l'anglaise</i> Baked fillets of fera with boiled potatoes	35.50
Felchenfilets Meunière mit Salzkartoffeln <i>Filets de féra meunière, pommes à l'anglaise</i> Fillets of fera « Meunière » with boiled potatoes	37.50
Felchenfilets gebraten mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln <i>Filets de féra frits, beurre aux fines herbes et pommes à l'anglaise</i> Fillets of fera butterfried with herb butter and boiled potatoes	38.50
Felchenfilets « Grenobler Art » mit Reis <i>Filets de féra « Grenoble » avec capres, citron, tomates, riz</i> Fillets of fera « Grenoble Style » with lemon, capers, tomatoes, rice	38.50
Felchenfilets pochiert an Weissweinsauce mit Reis <i>Filets de féra à la sauce au vin blanc, riz</i> Fillets of fera with white-wine sauce and rice	37.50
Felchenfilets pochiert an Dillsauce mit Reis <i>Filets de féra à la sauce à l'aneth avec riz</i> Fillets of fera with dill sauce and rice	39.50
Felchenfilets pochiert an Safransauce mit Reis <i>Filets de féra à la sauce aux safran avec riz</i> Fillets of fera with safran sauce and rice	39.50
Felchenfilets « Robert » mit Reis <i>Filets de féra « Robert », sauce à la moutard, riz</i> Fillets of fera « Robert » mustard sauce and rice	39.50
Eglifilets gebacken mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln <i>Filets de perche frits, pommes à l'anglaise</i> Baked fillets of perch with boiled potatoes	38.50
Eglifilets Meunière mit Salzkartoffeln <i>Filets de perche meunière, pommes à l'anglaise</i> Fillets of perch meuniere with boiled potatoes	39.50

Chef Empfiehlt

Fischmenü ab 2 Personen

Fischsuppe
nach Art des Hauses

Felchenfilets
an Weissweinsauce
mit Reis

Gemischter Salat

Felchenfilets gebacken
mit Tartar Sauce
und Salzkartoffeln

Zitronen Sorbet mit Wodka

CHF 76.50 pro Person

Fleischmenü ab 2 Personen

Hausgemachte
Brennnesselsuppe

Felchenfilet
an Schaumweinsauce
mit Reis

Bunter Blattsalat

Kalbssteak an Morchelsauce
mit Nudeln
und Gemüse garnitur

Aprikosen Sorbet mit Apricotine

CHF 79.50

Hauptgerichte *Plats chauds* Warm dishes

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes</i> Escallop of pork coated with breadcrumbs and served with chips and vegetables	29.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen und Butternudeln <i>Escalope de porc à la crème avec nouilles</i> Escallop of pork in a cream sauce with noodles	29.50
Schweins-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Cordon bleu (escalope de porc) au jambon et au fromage, pommes frites, légumes</i> Cordon bleu (escallop of pork) with ham and cheese, chips and vegetables	37.50
Schweinssteak mit Früchten, Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Steak de porc aux fruits, pommes frites et légumes</i> Steak of pork with fruits, chips and vegetables	35.50
Schweinssteak « Grossmutter Art » mit Champignons, Peperoni Tomaten, Speck und Reis <i>Steak de porc « Grand-mère » avec champignons, tomates, lard, poivrons, riz</i> Steak of pork « Grand mothers' style » with champignons, tomato, bacon, peppers and rice	34.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Butterreis und Gemüse garnitur <i>Escalope de veau à la sauce de citron avec riz et légumes</i> Escallop of veal in a sauce of lemon with rice and vegetables	39.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti <i>Emincé de veau avec Roesti</i> Finely sliced veal with Swiss style fried potatoes	39.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur <i>Steak de veau aux morilles, nouilles et légumes</i> Veal steak with morels, noodles and vegetables	49.50
Rindshohrückensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat <i>Faux-filet « Hohrückensteak », beurre aux fines herbes, pommes frites et salade mêlée</i> Rib steak (beef) with herb butter, chips and mixed salad	44.50
Rindsentrecôte « Strindberg » mit Senf mariniert Zwiebelringe gebraten, Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur <i>Entrecôte « Strindberg » aux oignons, moutarde, légumes et croquettes</i> Sirloinsteak « Strindberg » with onions, mustard, vegetables and croquettes	43.50
Rindsfilet « Stroganoff » mit Butterreis <i>Filet de boeuf « Stroganoff » avec riz</i> Beef « Stroganoff » with rice	43.50
Rindsfilet « Madagaskar » mit Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Filet de bœuf « Madagaskar » avec pommes frites et légumes</i> Fillet of beef « Madagaskar » with chips and vegetables	47.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat <i>Filet de bœuf, beurre aux fines herbes, pommes frites et salade mêlée</i> Fillet of beef with herb butter, chips and mixed salad	49.50

Lammentrecôte « Provençale », Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	42.50
<i>Selle d'agneau « Provençale », gratin de pommes de terre, légumes</i>	
Lamb saddle « Provençale », gratinated potatoes, vegetables	
Portion Pouletflügeli	17.50
<i>Portion d'aile de Poulet</i>	
Chicken wings	
Portion Pouletflügeli mit Pommes frites	19.50
<i>Portion d'aile de poulet, pommes frites</i>	
Chicken wings with chips	
« Reis Casimir » Pouletfleisch mit Früchten	27.50
<i>« Riz Casimir » viande de poulet avec des fruits</i>	
« Rice Casimir » chicken with fruits	
Spaghetti Bolognaise	19.50
<i>Spaghetti Bolognaise</i>	
Spaghetti Bolognaise (with meat sauce)	
Äplermaccaronen mit Schinken und Apfelmus	24.50
<i>Aelplermaccaronen à la compote des pommes</i>	
Swiss style macaroni with apple sauce	
Steinbockkrösti mit Schinken, Käse, Tomaten, Speckstreifen und Spiegelei	27.50
<i>Roesti à la paysanne avec jambon, fromage, tomato, lardons et œuf sur le plat</i>	
Swiss style fried potatoes with ham, cheese, tomato, sliced bacon and fried egg	
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	19.50
<i>Saucisse de Porc ou de veau, pommes frites</i>	
Grilled pork or veal sausage with chips	

Herkunftsdeklaration von unserer Fisch, Fleisch und Wurstwaren

Fleisch:

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rinds	Schweiz, Uruguay*1, Paraguay*1
Lamm	Australien*2, Neuseeland*2
Geflügel	Schweiz, Brasilien*1, Slowenien
Salami	Schweiz, Italien
Wurstwaren	Schweiz
Schinken (Vorderschinken)	Schweiz
Chicken-Nuggets*1	

Fisch:

Felchen	Schweiz
Egli	Polen
Zander	Russland
Pangasius	Vietnam

****1 Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.***

****2 Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein.***

Lieber Gast

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne. Ihr Gastgeber“.

Seniorenteller

Felchenfilets gebacken, mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	32.50
<i>Filets de féra frits, pommes à l'anglaise</i> Baked fillets of fera with boiled potatoes	
Felchenfilet pochiert an Weissweinsauce mit Reis	34.50
<i>Filets de féra à la sauce au vin blanc, riz</i> Fillets of fera with white-wine sauce and rice	
Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse garnitur	26.50
<i>Escalope de porc panée, pommes frites et légumes</i> Escallop of pork coated with breadcrumbs, chips and vegetables	
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse garnitur	26.50
<i>Escalope de porc à la crème avec nouilles et légumes</i> Escallop of pork in cream sauce with noodles and vegetables	
« Reis Casimir » Pouletfleisch mit Früchten	24.50
<i>« Riz Casimir » viande de poulet avec des fruits</i> « Rice Casimir » chicken with fruits	
Gemüseteller mit Pilzsauce und Reis	23.50
<i>Assiette de légumes, riz et champignons</i> Vegetables platter with rice and mushrooms	

Kinderteller *Plats pour enfants* Children's dishes

Felchenfilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	12.50	
<i>Filets de féra frits, pommes à l'anglaise</i> Baked fillets of fera with boiled potatoes		
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	12.50	
<i>Escalope de porc à la crème avec nouilles</i> Escallop of pork in cream sauce with noodles		
Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	12.50	
<i>Escalope de porc panée, pommes frites</i> Escallop of pork coated with breadcrumps, chips		
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50	
<i>Chicken Nuggets avec pommes frites</i> Chicken Nuggets with chips		
Wienerli mit Pommes frites	9.50	
<i>Saucisses viennoises, pommes frites</i> Frankfurters with chips		
Spaghetti Bolognaise	9.50	
<i>Spaghetti Bolognaise</i> Spaghetti with meat sauce		
Spaghetti Napoli	9.50	
<i>Spaghetti Napoli</i> Spaghetti with tomato sauce		
Portion Pommes frites	kleine Portion 5.50	8.50
<i>Portion pommes frites</i> Portion of chips		