







## Antipasti & Salate

Bunte saisonale Blattsalate French Dressing  oder Italian Dressing  & 		CHF 9.80
Insalata Caprese di Buffala 	klein	CHF 16.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	gross	CHF 23.00
Piatto Antipasti mit Hausbrot	per uno	CHF 17.50
Rohschinken, Salami, Käse, getrocknete Tomaten & zweierlei Oliven	per due	CHF 22.50
	per tre	CHF 31.00
Rindstatar aus Schweizer Rindfleisch Toastbrot	70g	CHF 23.50
zusätzlich Pommes frites + CHF 6.00	140g	CHF 33.00



## Suppen

Tagessuppe es het, solangs het.	CHF 9.80
Currycrèmesuppe	CHF 11.00
Mexikanische Bohnensuppe Poulet, rote Bohnen, Pilze, Nudeln	CHF 12.50

## Knusprige Flammkuchen





Traditionell mit Speckheu, Zwiebeln & Bergkäse	CHF 25.00
Vegetarisch mit Cherrytomaten, Basilikumpesto & Bergkäse	CHF 25.00
Funghi mit Tomatensauce, Champignons & Bergkäse 	CHF 25.00
Prosciutto mit Rohschinken, Majoran & Bergkäse	CHF 25.00

## Pasta

Spaghetti Aglio e Olio Knoblauch, Olivenöl, Salz & Pfeffer 	CHF 21.00
Spaghetti Calabrese Käse-Rahmsauce mit Schinken & Salami	CHF 24.50
Penne Verdura mit Saisongemüse an Olivenöl 	CHF 24.50
Penne Limone an Zitronenrahmsauce mit Pouletstreifen	CHF 27.50




## Urchige Rösti & Käsegerichte

Metzger-Rösti 				
Speck, Cervelat, überbacken mit Raclette-Käse			CHF	28.00
Italiener-Rösti 				
Schinken, Tomatensauce, Champignons, überbacken mit Mozzarella			CHF	27.00
Raclette-Teller geschmolzener Raclette-Käse  & 				
kleine Kartoffeln, Essiggemüse & Hausbrot			CHF	29.00
Käsefondue Moitié-Moitié Vacherin & Gruyère				
kleine Kartoffeln, Essiggemüse & Hausbrot	1 Pers.	200g	CHF	36.50
	2 Pers.	400g	CHF	67.00
	3 Pers.	600g	CHF	96.00
Äpler-Fondue Moitié-Moitié mit Röstzwiebeln	1 Pers.	200g	CHF	36.50
kleine Kartoffeln, Penne, Apfelmus	2 Pers.	400g	CHF	67.00
	3 Pers.	600g	CHF	96.00

## Traditionelle Spezialitäten

Königinnen-Pastetli				
gefüllt mit Kalbfleischkügelchen an Champignonrahmsauce			CHF	19.50
zusätzlich Reis			CHF	24.00
Pouletgeschnetztes Zürcher Art Pilzrahmsauce, knusprige Rösti			CHF	29.00

## Fleisch- & Fischgerichte

Cordon bleu vom Schwein 250g, mit Schinken & Bergkäse				
Beilage nach Wahl			CHF	31.00
Kalbs-Haxe Cremolata 300g, Zitronenrisotto			CHF	36.50
Lammnierstück Provençale 220g, Bratkartoffeln mit Zwiebelringen			CHF	45.00
Rinds-Entrecôte Café de Paris 200g, Beilage nach Wahl			CHF	46.50
Lachstranche vom Grill, Noilly Prat Sauce, Zitronenrisotto 			CHF	31.00
Zanderknusperli, Haussauce, Beilage nach Wahl	klein		CHF	28.00
	gross		CHF	33.00

Beilage zur Auswahl: Pommes frites, Rösti, Bratkartoffeln, Penne, Spaghetti oder Zitronenrisotto  
oder als Trennkost-Teller mit gedünstetem Gemüse oder bunten Blattsalaten



## Desserts

Käseteller Käseauswahl mit Luzerner Birnenbrot & Nüssen		CHF 16.50
Feiner Früchtekuchen Es het, solang's het. Fragen Sie nach dem heutigen Angebot!		CHF 7.00
Tagesdessert Fragen Sie nach dem heutigen Angebot!		CHF 8.50
Lauwarmer Apfelstrudel Kugel Vanilleglace		CHF 10.50
Eiskaffee la barca 3 Kugeln Moccaglace, Espresso & Schlagrahm		CHF 11.50
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce & Schlagrahm		CHF 9.80
	Mini-Coupe	CHF 7.50
Coupe Banana Hip 2 Kugeln Bananenglace, Schokoladenstreusel & Kokosraspeln		CHF 9.80
	Mini-Coupe	CHF 7.50
Coupe After Eight 2 Kugeln Vanilleglace, Pfefferminzsirup & Schokoladenstreusel		CHF 9.80
	Mini-Coupe	CHF 7.50
Coupe Diavolo 1 Kugel Aprikosen-Sorbet mit Aperol		CHF 7.50
Erfrischende Frappés Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Banane		CHF 9.80
Glace Kugeln Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Banane Aprikosen-Sorbet 	pro Kugel	CHF 3.90
Rahmzuschlag		CHF 1.50

Wie hat es geschmeckt? Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

glutenfrei 

laktosefrei 