

Speisekarte

Vorspeisen
Les Entrées
Starters

Grüner Salat Salade verte Green salad	7.50
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad	9.00
Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei und Croûtons Salade de mâche et vinaigrette maison avec œufs et croûtons Lamb's lettuce with house dressing with egg and croûtons	12.50
Luzerner Rahmkäse-Röllchen mit Dörripflaumenfüllung und buntem Salatbouquet Paupiette au fromage lucernois farçi de pruneaux séchés, bouquet de salade Roll of Lucerne cheese filled with dried plums, Bouquet of salad	12.50
Walliser Safransuppe mit sautierten Pouletwürfeln Soupe au safran du Valaisaux dés de poulet sautés Saffron soupe from the Valais with dices of sauted chicken	9.50

Hauptgänge

Plats Principaux

Main Courses

Walliser Rösti Rösti valaisanne Hash brown Valais style	22.00
Hausgemachte Capuns gratiniert mit Bündner Formagella-Käsesauce* Capuns fait maison gratinés à la sauce de formagella des Grisons* Homemade capuns gratinated with formagella from the Grisons region*	26.00
Luzerner Felchen-Knusperli mit Tatarsauce, Trockenreis und Blattspinat Féra frit du lac de Lucerne, sauce tartare, riz blanc et épinards Fried white fish from the lake of Lucerne, tartare sauce, white rice and leaf spinach	24.50
«Suure Mocke» an Eresses-Rotweinsauce Kräuterspätzli, Kürbis-Trauben-Gemüse « Suure Mocke » (Rôti de boeuf), rauce au vin rouge d'Eresses Spätzli aux herbes, citrouilles aux raisins "Suure Mocke" (Roasted beef), red wine sauce Spätzle with herbs, Pumpkin with grapes	28.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti* Emincé de veau zurigois avec rösti au beurre* Sliced veal Zurich style with hash browns*	35.00
Cordon bleu vom Bierschwein «Ticino» mit Chorizo, Tessiner Alpkäse und Chili* Chunky fries und hausgemachtes Ketchup Cordon bleu du « porc bière » façon tessinois au chorizo, fromage de l'alpe du Tessin et piment* Chunky fries et ketchup fait maison Cordon bleu from the "beer pork" Ticino style with chorizo, alp cheese from Ticino and chili* Chunky fries with homemade ketchup	34.50
Flammkuchen «Klassisch» Tarte flambée classic Classic tarte flambée	18.50

Bierschwein / Porc-Bière / Beer Pork

Der landwirtschaftliche Betrieb von Martin Wandeler ist durch seine spezielle Fütterung einzigartig in der Schweiz. Sein Ziel ist es, mit dem «Bierschwein» eine Delikatesse zu erzeugen.

L'exploitation agricole de M. Wandeler Martin est réputée pour sa nourriture animale, qui est unique en Suisse. Son but est que ses « porcs-bière » deviennent une délicatesse.

Martin Wandeler's agricultural farm is unique in Switzerland due to the special feeding. He aims to produce an exceptional delicacy with his "beer pork".

Etwas Süsses

Desserts

Dessert

Diverse Torten und Kuchen nach Tagesangebot 6.50
Variété de gâteaux selon la saison recommandée par le service
Choice of pies and cakes depending on the offer of the day

Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimt-Zwetschgen-Glacé 12.50
Strudel de pommes fait maison, glace de pruneau à la cannelle
Homemade apple strudel, plum ice cream with cinnamon

Tagesdessert 12.50
Dessert du jour
Dessert of the day

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

For children

Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese oder Tomatensauce 10.50
Tagliatelle fait maison à la sauce de votre choix (Sauce Bolognese ou sauce tomate)
Homemade tagliatelle served with the sauce of your choice (Bolognese or tomato sauce)

Paniertes Schweinsschnitzel mit Tagliatelle oder Kartoffelringelschwänzli KI. 14.50
Escalope de porc panée avec tagliatelle ou pommes frites Gr. 22.50
Breaded escalope of pork with tagliatelle or twister fries

Frittierte Kartoffelringelschwänzli mit Ketchup 8.50
Pommes frites et ketchup
Twister fries with ketchup

***mindestens 20 Minuten Vorfreude**

Geniessen Sie während dieser Zeit eine feine Vorspeise.

***20 minutes d'attente au minimum**

Dégustez pendant ce temps une de nos bonnes entrées.

***Waiting time, minimum 20 minutes**

Enjoy one of our delicious starters during this time.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Servicepersonal wenden.