

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl 3,50</i>
<i>Sherry Fino Dry / Medium Dry</i>	<i>5 cl 3,50</i>
<i>Portwein rot</i>	<i>5 cl 3,50</i>
<i>Aperol Spritz ***</i>	<i>4,40</i>
<i>Campari-Orange / Soda **</i>	<i>4,80</i>

*koffeinhaltig ** mit Farbstoff ***chininhaltig

Vorspeisen

<i>Knoblauchbrot</i>	<i>3,00</i>
<i>Hirtenkäse</i>	<i>4,80</i>
<i>gebacken auf Schmand-Joghurtdressing</i>	
<i>dazu Ciabattabrot</i>	
<i>kl. Portion Matjes Hausfrauen-Art</i>	<i>5,80</i>
<i>mit Ciabattabrot</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe 3,50
mit Einlage

Herrhafte Tomatencremesuppe 3,50
mit Sahnehäubchen

Salate

Kleiner Salatteller 3,50
mit Salaten der Saison

Großer Salatteller 9,80
versch. Salate, Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse
dazu Ciabattabrot

Salatteller Hähnchenbrust 10,80
versch. Salate mit Hähnchenbrust in Sojasauce gebraten
dazu Ciabattabrot

- Salate wahlweise mit Schmand-Joghurt oder Balsamico Dressing-

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ 10,50
mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse

Vegetarischer Flammkuchen 10,50
*mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Emmentaler Käse,
Lauch und Rucola*

Flammkuchen „Mozzarella“ 10,50
*mit Cherry-Tomaten, Emmentaler Käse, Oliven,
Pesto und Rucola*

Flammkuchen „Rustikal“ 10,50
mit Salami, Zwiebeln und Emmentaler Käse

Fisch

Matjes Hausfrauen-Art 10,80
mit Kartoffeln

Seelachsfilet 11,80
an Estragon-Senfsauce
mit Kartoffeln, dazu Salat

Forelle 14,80
im Backofen zubereitet, zerlassene Butter
mit Kartoffeln, dazu Salat

Saibling 15,80
im Backofen zubereitet, zerlassener Butter,
Kartoffeln, dazu Salat

Aus Pfanne und Grill

<i>Schnitzel „Jäger-Art“ mit Pommes frites , dazu Salat</i>	<i>12,80</i>
<i>Schnitzel „Walliser Art“ mit Preiselbeersahnemeerrettich, Sauce Hollandaise, Pommes Dauphines , dazu Salat</i>	<i>13,50</i>
<i>„ Fuhrmannsteak „ mariniertes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen</i>	<i>14,80</i>
<i>Ratsherrenteller Schweinemedallions mit Bratkartoffeln , Spiegelei, Gemüse und einer feinen Pilzrahmsauce</i>	<i>15,80</i>
<i>„ Alm - Schmaus “ Schweinemedallions auf Eierspätzle , Champignonrahmsauce und gratiniertem Käse , dazu Salat</i>	<i>14,80</i>
<i>Grillteller nach Art des Hauses Schweinemedallion, mariniertes Schweinekammsteak, argentinisches Hüftsteak Kräuterbutter, Pommes frites, dazu Salat</i>	<i>15,80</i>

Vom Geflügel

Hühnerfrikassee mit Reis 12,80
dazu Salat

Hähnchenbrustgeschnetzeltes 12,80
in Pilzrahmsauce mit Minirösti's,
dazu Salat

Hähnchenbrust „Elsässer Art“ 13,80
in Schmand-Speck-Zwiebelsauce und Spätzle,
dazu Salat

Vom Rind

Herzhafter Rindergulasch 13,80
mit Kartoffeln, wahlweise mit Apfelrotkohl
oder kleinem Salat

Sauerbraten 13,80

mit Kartoffeln, wahlweise mit Apfelrotkohl
oder kleinem Salat

Vom Argentinischen Rind

<i>Hüftsteak 200 g</i>	<i>13,50</i>
<i>Hüftsteak 300 g</i>	<i>18,70</i>
<i>Rumpsteak 200 g</i>	<i>16,00</i>
<i>Rumpsteak 300 g</i>	<i>22,50</i>

-Zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Salat-

Beilagen :

<i>Pommes frites</i>	<i>2,00</i>
<i>Pommes Dauphines</i>	<i>2,00</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>3,00</i>
<i>Knoblauchbrot</i>	<i>3,00</i>
<i>Kräuterbutter</i>	<i>2,00</i>
<i>Röstzwiebeln</i>	<i>2,00</i>
<i>Pfeffersauce</i>	<i>2,00</i>
<i>Pilzrahmsauce</i>	<i>2,00</i>
<i>Speckbohnen</i>	<i>3,00</i>

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Pilzrahmsauce 5,00

Hähnchen-Nuggets 6,00
Hähnchenfleisch in knuspriger Cornflakespanade
und Pommes frites

Kleines Schnitzel 6,00
mit Pommes frites

Vegetarisches

Hausgemachte Semmelknödel 9,80
mit Pilzrahmsauce und Salat

Gebackener Camembert 7,80
mit Preiselbeersahne und Ciabatta

Dessert

Heißer Apfelstrudel 3,80
mit Vanilleeis und Sahne

Dänischer Kaffeeklatsch 3,50
1 Kugel zartschmelzendes Vanilleeis,
Schokoladensauce mit Sahne und Schokostreusel

Heißer Sauerkirschen-Cup 3,80
Cremiges Eis Vanillegeschmack mit
heißen Sauerkirschen in roter Fruchtsauce

Heißer Himbeer-Cup 3,80
Cremiges Eis Vanillegeschmack mit
heißen Himbeeren in roter Fruchtsauce