

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	3,50
Sherry Fino Dry / Medium Dry	5 cl	3,50
Portwein rot	5 cl	3,50
Aperol Spritz***		4,20
Campari-Orange / Soda**		4,50

*koffeinhaltig ** mit Farbstoff ***chininhaltig

Vorspeisen

Knoblauchbrot	3,00
Hirtenkäse gebacken auf Schmand-Joghurtdressing dazu Ciabattabrot	4,80
Gebackene Semmelplätzchen mit Salatbukett und Schmand-Joghurtdressing	4,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,50
Herzhafte Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,50

Salate

Kleiner Salatteller mit Salaten der Saison	3,50
Großer Salatteller versch. Salate, Oliven , Zwiebeln, Hirtenkäse dazu Ciabattabrot	9,80
Salatteller Hähnchenbrust versch. Salate mit Hähnchenbrust in Sojasauce gebraten dazu Ciabattabrot	10,80

- Salate wahlweise mit Schmand-Joghurt oder Balsamico Dressing-

F l a m m k u c h e n

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

F i s c h

Matjes Hausfrauen-Art **10,80**
mit Kartoffeln

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

Forelle **13,80**
im Backofen zubereitet , zerlassene Butter
mit Kartoffeln , dazu Salat

Saibling **14,80**
im Backofen zubereitet , zerlassener Butter ,
Kartoffeln , dazu Salat

Aus Pfanne und Grill

Schnitzel „Jäger-Art“	12,50
mit Pommes frites , dazu Salat	
Schnitzel „ Walliser Art “	13,00
mit Preiselbeersahnemeerrettich, Sauce Hollandaise, Pommes Dauphines , dazu Salat	
„ Fuhrmannsteak „	14,80
mariniertes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen	
Ratsherrenteller	14,80
Schweinemedallions mit Bratkartoffeln , Spiegelei, Gemüse und einer feinen Pilzrahmsauce	
„ Alm – Schmaus“	14,80
Schweinemedallions auf Eierspätzle , Champignonrahmsauce und gratiniertem Käse , dazu Salat	
Grillteller nach Art des Hauses	15,80
Schweinemedallion, mariniertes Schweinekammsteak, argentinisches Hüftsteak Kräuterbutter, Pommes frites, dazu Salat	

Vom Geflügel

Hähnchenbrustgeschnetzeltes **12,50**
in Pilzrahmsauce mit Minirösti`s ,
dazu Salat

Hähnchenbrust „Elsässer Art“ **13,00**
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

Hüftsteak 200 g 13,50

Hüftsteak 300 g 18,70

Rumpsteak 200 g 16,00

Rumpsteak 300 g 22,50

-Zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Salat-

Beilagen :

Pommes frites 2,00

Pommes Dauphines 2,00

Bratkartoffeln 3,00

Knoblauchbrot 3,00

Kräuterbutter 2,00

Röstzwiebeln 2,00

Pfeffersauce 2,00

Pilzrahmsauce 2,00

Speckbohnen 3,00

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 **3,50**
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