

Hits Favourites

Burger (Swiss Prime) mit Cocktailsauce im Holzfäller Baguette Fr. 28.50
Speck, Tomate, Salat und Pommes frites

Burger (Swiss Prime) with cocktail sauce in a rustic baguette with bacon, lettuce, tomato and french fries

Curry mit Basmatireis und Wokgemüse

Curry with basmati rice and wok vegetables gluten-und laktosefrei/gluten and lactose free

Panang (scharf) mit Poulet CH (hot) with chicken Fr. 34.80

Red Curry mit Poulet CH with chicken Fr. 34.80

Red Curry mit Crevetten with prawns Fr. 39.80

Nudelpfanne mit Wokgemüse, geröstete Cashewnüsse, Sweet Chili

Noodle pan with wok vegetables, cashews, sweet chili

mit Poulet CH with chicken Fr. 30.00

mit Rind CH with beef Fr. 36.00

mit Schwein with pork Fr. 30.00

Zanderknusperli mit Tartaresauce, grüner Salat Fr. 25.40

crispy perch with tartare sauce, green salad

Pouletstreifen CH mit Blattsalat, Koriandersauce Fr. 27.50

Chicken stripes, green salad, coriander sauce

Vegetarisch Vegetarian

Nudelpfanne mit Wokgemüse, geröstete Cashewnüsse, Sweet Chili Fr. 23.00

Noodle pan with wok vegetables, cashews, sweet chili

Rösti mit Gemüse, Käse überbacken, Röstzwiebeln glutenfrei Fr. 26.50

Hash browns topped with winter vegetables, cheese, crispy onions gluten free

Redcurry mit Basmatireis und Gemüse gluten-/laktosefrei Fr. 26.50

Red curry with basmati rice, vegetables gluten and lactose free

Hörnli mit Tomatensauce Fr. 17.00

Hörnli (pasta) and tomato sauce

Herkunft Fisch Origin fish

Crevetten: Vietnam, Fischknusperli: Deutschland, Lachs: Schottland

Prawns: Vietnam, Fish Crispy: Germany, salmon: Scotland

Rustikales Original food

Hausgeräucherter Lachs 130 g Meerrettichschaum, Wachtelei und Toast Home-smoked salmon, horseradish cream, quail`s egg, toast and butter	Fr. 32.50
Kleine Portion 70 g small portion	Fr. 26.50
Aroslerli mit Brot , hergestellt nach altem Arosler Rezept Metzgerei Oberwacht, Künsnacht Arosa sausages made according to an old Arosler recipe - Oberwacht butcher's shop Künsnacht	Fr. 10.10
„Buure Bratwurst“ Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti (Bauernhof, Aeberhard in Henniez VD/CH) Pork sausage directly from the farm Aeberhard, with onion sauce and hash browns (Rösti)	Fr. 19.90
Kalbsbratwurst mit Pommes frites (Bauernhof, Aeberhard) Veal sausage farm Aeberhard, french fries	Fr. 19.00
Äpler Rösti mit Schinken, Käse, Ei glutenfrei/gluten free Alpine Rösti (hash browns) with ham, cheese, egg	Fr. 27.50
Capuns dumplings wrapped in chard leaves	Fr. 29.60
Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites Meat loaf with fried egg, french fried	Fr. 24.00
Hörnli mit Hackfleischsauce (Rind Hof Aeberhard) Hörnli (pasta) and minced meat sauce (beef farm Aeberhard)	Fr. 19.50

Weinempfehlung

Syrah

100% Syrah

Erhard Mathier, Sierre

Ein vielfältig strukturierter Rotwein mit typisch Syrah-würzigen Akzenten.
Er passt hervorragend zu Lammgerichten, Grilladen, Wild und Weichkäse.

im Offenausschank je dl Fr. 7.50

Flasche 7.5 dl Fr. 37.50



Schwein CH Pork

Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 34.50

Schnitzel (breaded escalope), french fries, vegetable garnish

Kleine Portion (1 Schnitzel) small portion Fr. 29.50

Rahmschnitzel, Nudeln, Gemüse garnitur Fr. 34.50

Escalope in cream sauce with pasta and vegetable garnish

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Chili, Knoblauch, Bergkäse
und Rohschinken, Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 38.80

Pork cordon bleu filled with chili, garlic, smoked ham and mountain
cheese; french fries, vegetable garnish

Kalb CH Veal

Zürcher Geschnetzeltes, Rösti, Gemüse garnitur Fr. 43.00

Zurich style veal strips, Rösti (hash browns), vegetable garnish

Cordon bleu (200 g) gefüllt mit Käse und Schinken
Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 46.00

Veal cordon bleu (200 g) filled with cheese and ham; french fries
vegetable garnish

Rind CH Beef

Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse Fr. 45.00

Entrecote with herb butter, french fries, vegetables

Tagliata (aufgeschnittenes Entrecôte), Kräuterbutter, Blattsalat
Cashewnüsse, Granatapfelkerne, gehobelter Bergkäse Fr. 41.50

Sliced entrecôte, herb butter, green salad, cashew nuts, pomegranate
seeds, finely sliced mountain cheese

Spezialitäten am Abend ab zwei Personen

Specialities available in the evening for two or more people

Käsefondue 200 g Cheese fondue 200 g pro Person/per person Fr. 28.50

Auf Vorbestellung On advance order

Fondue Bourguignonne 200 g pro Person/per person Fr. 55.00

Fondue Chinoise 200 g pro Person/per person Fr. 57.00

gluten-und laktosefrei/gluten and lactose free