


Vorspeisen - Hors d'oeuvres

Crevetten - Cocktail mit Cognac, Toast und Butter Cocktail de crevettes au cognac, toast et beurre <i>Shrimp-Cocktail, toast and butter</i> *		Fr. 21.--
Felchensalat nach Hausi's Rezept (in Apfel-Essig Sud mariniert) Salade de féra / <i>Lake fish salad</i> *	Port. 1/2 Port.	Fr. 26.-- Fr. 22.--
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce  Rouleaus au printemps, sauce aigre doux <i>Springrolls with sweet and sour sauce</i> *		Fr. 18.--
Schnecken nach Burgunderart Escargots à la Bourguignonne / <i>Snails Burgundy Style</i>	1 Dtz. 1/2 Dtz.	Fr. 25.-- Fr. 16.--

Suppen - Potages

Tagessuppe Potage du jour / <i>Soup of the day</i> *	kl. Port. gr. Port.	Fr. 10.-- Fr. 13.--
Kraftbrühe mit Sherry Consommé au Sherry / <i>Clear soup with Sherry</i> *		Fr. 11.--
Frische Spargelcrèmesuppe  Crème d'asperges frais / <i>Asparagus cream soup</i> *	kl. Port. gr. Port.	Fr. 11.-- Fr. 14.--
Fischsuppe nach Oberländer-Art Bouillabaisse à l'Oberland / <i>Withbait-soup</i>	kl. Port. gr. Port.	Fr. 14.-- Fr. 16.--

Salat - Salades

Gemischter Salat  Assiette de salades assorties / <i>Mixed salad</i> *		Fr. 13.--
Saisonsalat, Portion  Salade de saison, portion / <i>Portion season salad</i> *		Fr. 9.50
Nüsslisalat mit gehackten Eiern, lauwarmen Speck und Brotwürfeli Salade de mâche aux œufs, lardons et croûtons <i>Lamb's lettuce with egg, bacon and croûtons</i>		Fr. 16.--

 = vegetarisch / végétarien / vegetarian

Fleischgerichte - Plats des viandes

Rindsfilet vom Black Angus Rind (200 gr.) mit Pfeffersauce, Pommes Frites, Gemüse, Tournedos au poivre, pommes frites, légumes <i>Tenderloin steak with pepper, french fries, vegetables</i> *	Fr. 54.--
Entrecôte vom Black Angus Rind (200g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse Entrecôte grillé avec pommes frites, légumes <i>Grilled sirloin steak, french fries, vegetables</i> *	Fr. 49.--
Lammrückenfilet "Café de Paris", hausgemachte Spätzli Filet d'agneau, spetzli maison / <i>Lamb loin with herb sauce, spaetzli</i> *	Fr. 46.--
Kalbs-Rahmschnitzel mit Nüdeli Escalope de veau à la crème, nouilletes <i>Escalope of veal in creamy mushroom sauce, noodles</i> *	Fr. 42.-- kl. Port Fr. 34.--
Kalbs Cordon Bleu, Pommes Frites, , Gemüse Escalope de veau "Cordon bleu", pommes frites, légumes <i>Breaded escalope with melted cheese and ham, french fries, vegetables</i> *	Fr. 41.--
Kalbs-Wienerschnitzel, Pommes Frites, Gemüse Escalope de veau viennoise avec pommes frites, légumes <i>Breaded escalope of veal, french fries, vegetables</i> *	Fr. 41.-- kl. Port Fr. 33.--
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Pilzrahmsauce im Röstipastetli Bouchées au roesti farcie avec emincé de veau à la crème <i>Roesti patties stuffed with sliced veal in creamy mushroom sauce</i> *	Fr. 41.-- kl. Port Fr. 33.--
Geschnetzelte Kalbsleber im Röstipastetli Bouchées au roesti farcie avec emincé de foie de veau <i>Roesti patties stuffed with sliced calf's liver</i> *	Fr. 40.--
Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse Steak de pork avec beurre aux fines herbes, pommes frites, légumes <i>Pork steak with herbs butter, french fries, vegetables</i> *	Fr. 35.-- kl. Port Fr. 30.--
Spaghetti Bolognese, gemischter Salat Spaghetti bolognaise, salades assorties <i>Spaghetti with meat sauce, mixed salad</i>	Fr. 25.--

Fischspezialitäten

Spécialités de poissons

Als Beilage: Servieren wir zu allen Fischgerichten Salat
und zur Auswahl: Salzkartoffeln, Pommes frites oder Reis

Felchenfilets gebacken, Sauce Mayonnaise Fr. 41.--
Filets de féra frits, sauce mayonnaise kl.Port Fr. 33.--
Deep fried lake fish fillets with Mayonnaise

*

Felchenfilets gebraten "Müllerinnen-Art" Fr. 41.--
Filets de féra meunière / Pan fried lake fish fillets meunière kl. Port Fr. 33.--

*

Felchenfilets gebraten "Provençale" Fr. 41.--
Filets de féra provençale / Pan fried lake fish fillets provençale kl. Port Fr. 33.--

*

Felchenfilets "Hausart" an Weissweinsauce Fr. 41.--
Filets de féra « Maison » sauce au vin blanc kl. Port Fr. 33.--
Lake fish fillets in white wine sauce

*

Gebackene Felchen-, Egli- und Zanderfilets, dreierlei Saucen Fr. 39.--
Filets de perche, féra et sandre frits, trois sauces kl. Port Fr. 31.--
Deep fried fillets of perche, lake fish and pike perche, three sauces

*

Eglifilets gebacken, Sauce Tartar Fr. 39.--
Filets de perche frits, sauce tartare kl. Port Fr. 31.--
Deep fried perche fillets, Tartare sauce

*

Eglifilets gebraten mit Mandeln Fr. 40.--
Filets de perche meunières aux amandes kl. Port Fr. 32.--
Pan fried perch fillets in butter with almonds

*



Fischknusperli (Pangasius, ASC), mit Sauce Aioli, ohne Beilagen Fr. 22.--
Filets de poisson frite avec sauce aioli / Deep fried fish fillets with garlic sauce

Käse-Fondue mit Kartoffeln und Brot (ab 2 Personen) pro Person Fr. 27.--
wird nur in der Gaststube und Hechtstube serviert
- avec pomme de terre et pain / *with potatoes and bread*

Auf Vorbestellung - En pré commande

Fondue Chinoise à discrétion (ab 2 Personen) pro Person Fr. 43.--
wird nur in der Gaststube und Hechtstube serviert
*

Für Sie am Tisch zubereitet (ab 2 Personen)

Châteaubriand Béarnaise vom Black Angus Rind, pro Person Fr. 61.--
Pommes Frites, Gemüse garnitur
Châteaubriand Béarnaise, Pommes frites, Jardinière de Légumes
Double fillet steak bearnais, french fries, vegetables

*

Für Sie am Tisch zubereitet (ab 2 Personen)

Filet-Beefsteak "Tartare" vom Black Angus Rind (400 gr.)
Steak tartare / Tartar steak pro Person Fr. 41.--
Mit Pommes Frites Aufpreis Fr. 6.--
avec pommes frites / *with french fries*

Vegi Ecke - Coin Végétariens

Hausgemachte Gemüselasagne mit Saison Salat  Fr. 30.--
Lasagne Maison aux légumes avec salade de la saison
Homemade Vegetabel Lasagne with season salad

*

«Röstipic», Gemischter Salat mit gefüllten Röstli Taschen Fr. 28. --
(Champignons, Kräuterquark und Ricotta/Käse) 
« Röstipic » avec salades de assorties, croquettes de roesti
farcié avec champignons, herbes quark et ricotta/fromage
*« Röstipic » with mixed salads, roesti croquettes stuffed with champignons,
herbs quark and ricotta/cheese*

 = vegetarisch / végétariens / vegetarian