

Vorspeisen - Hors d'oeuvres

Crevetten - Cocktail mit Cognac, Toast und Butter Fr. 21.--

Cocktail de crevettes au cognac, toast et beurre

Shrimp-Cocktail, toast and butter

*

Felchensalat nach Hausi's Rezept Port. Fr. 27.--

(in Apfel-Essig Sud mariniert)

Salade de féra / Lake fish salad

*

Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce  Fr. 18.--

Rouleau au printemps sauce aigre doux

Springrolls with sweet and sour sauce

*

Schnecken nach Burgunderart 1 Dtz. Fr. 25.--

Escargots à la Bourguignonne / *Snails Burgundy style*

1/2 Dtz. Fr. 16.--

Suppen - Potages

Tagessuppe kl. Port. Fr. 11.--

Potage du jour / *Soup of the day*

*

gr. Port. Fr. 14.--

Kraftbrühe mit Flädli kl. Port. Fr. 12.--

Consommé Célestine / *Clear soup with pancake stripes*

*

gr. Port. Fr. 15.--

Kürbiscremesuppe  kl. Port. Fr. 12.--

Crème de potiron / *Pumpkin cream soup*

*

gr. Port Fr. 15.--

Fischsuppe nach Oberländer-Art kl. Port. Fr. 15.--

Bouillabaisse à l'Oberland / *Withbait-soup*

gr. Port. Fr. 17.--

Salat - Salades

Gemischter Salat Fr. 13.--

Assiette de salades assorties / *Mixed salad* 

*

Saisonsalat, Portion Fr. 9.50

Salade de saison, portion / *Season salad* 

*

Nüsslisalat, mit gehackten Eiern, lauwarmen Speck- Fr. 16.--

und Brotwürfeli

Salade de mâche, avec oeufs, lardons et croûtons

Lamb's lettuce, with egg, bacon and croûtons



= vegetarisch / végétarien / vegetarian

Fleischgerichte - Plats des viandes

Entrecôte vom Black Angus Rind (200gr.) mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse **Fr. 50.--**

Entrecôte grillé avec pommes frites, légumes

Grilled sirion steak, french fries, vegetables

*

Kalbs-Rahmschnitzel mit Nüdeli **Fr. 43.--**

Escalope de veau à la crème, nouillettes

Escalope of veal in creamy mushroom sauce, noodles

kl. Port Fr. 35.--

*

Kalbs Cordon bleu, Pommes Frites, Gemüse **Fr. 42.--**

Escalope de veau "Cordon bleu", pommes frites, légumes

Breaded escalope with melted cheese and ham, french fries, vegetables

*

Kalbs-Wienerschnitzel, Pommes Frites, Gemüse **Fr. 42.--**

Escalope de veau viennoise avec pommes frites, légumes

Breaded escalope of veal, french fries, vegetables

kl. Port Fr. 34.--

*

Spaghetti Bolognese, gemischter Salat **Fr. 26.--**

Spaghetti bolognaise, salades assorties

Spaghetti with meat sauce, mixed salad



= vegetarisch / végétarien / vegetarian

Fischspezialitäten

Spécialités de poissons

Felchenfilets gebacken, Sauce Mayonnaise Fr. 42.--

Filets de féra frits, sauce mayonnaise kl.Port Fr. 34.--

Deep fried lake fish fillets with Mayonnaise

*

Felchenfilets gebraten "Müllerinnen-Art" Fr. 42.--

Filets de féra meunière kl. Port Fr. 34.--

Pan fried lake fish fillets meunière

*

Felchenfilets gebraten "Provençale" Fr. 42.--

Filets de féra provençale kl. Port Fr. 34.--

Pan fried lake fish fillets provençale

*

Felchenfilets "Hausart" an Weissweinsauce Fr. 42.--

Filets de féra Maison / Lake fish fillets in white wine sauce kl. Port Fr. 34.--

*

Eglifilets gebacken, Sauce Tartar Fr. 40.--

Filets de perche frits, sauce tartare / Fried perche fillets kl. Port Fr. 32.--

*

Eglifilets gebraten mit Mandeln Fr. 41.--

Filets de perche meunières aux amandes kl. Port Fr. 33.--

Pan fried perch fillets fried in butter with almonds

*

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

Fischknusperli (Pangasius, ASC), mit Sauce Aioli, ohne Beilagen Fr. 23.--

Filets de poisson frite avec sauce aioli / Fried fish fillets with garlic sauce



= vegetarisch / végétarien / vegetarian

V e g i E c k e - C o i n V é g é t a r i e n

Hausgemachte Gemüselasagne mit Saison Salat



Fr. 31.--

Lasagne maison aux légumes avec salade de la saison

Homemade Vegetabel Lasagne with season salad

*

**«Röstipic», Gemischter Salat mit gefüllten Rösti Taschen
(Champignons, Kräuterquark und Ricotta/Käse)**

Fr. 29.--

**« Röstipic » avec salades de assorties, croquettes de roesti
farci avec champignons, herbes quark et ricotta/fromage**



***« Röstipic » with mixed salads, roesti croquettes stuffed with champignons,
herbs quark and ricotta/cheese***



= vegetarisch / végétarien / vegetarian

