

Vorspeisen - Hors d'oeuvres

Crevetten - Cocktail mit Cognac, Toast und Butter		Fr. 21.--
Cocktail de crevettes au cognac, toast et beurre		
<i>Shrimp-Cocktail with cognac, toast and butter</i>		
*		
Felchensalat nach Hausi's Rezept	Port.	Fr. 27.--
(in Apfel-Essig Sud mariniert)	1/2 Port.	Fr. 23.--
Salade de féra / <i>Lake fish salad</i>		
*		
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce		Fr. 18.--
Rouleau au printemps, sauce aigre doux		
<i>Springrolls with sweet and sour sauce</i>		
*		
Schnecken nach Burgunderart	1 Dtz.	Fr. 25.--
Escargots à la Bourguignonne / <i>Snails Burgundy style</i>	1/2 Dtz.	Fr. 16.--

Suppen - Potages

Tagessuppe	kl. Port.	Fr. 11.--
Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	gr. Port.	Fr. 14.--
*		
Kraftbrühe mit Sherry		Fr. 12.--
Consommé au Sherry / <i>Clear soup with Sherry</i>		
*		
Tomatencremesuppe	kl. Port.	Fr. 12.--
Crème de tomate/ <i>Tomato cream soup</i>	gr. Port	Fr. 15.--
*		
Fischsuppe nach Oberländer-Art	kl. Port.	Fr. 15.--
Bouillabaisse à l'Oberland / <i>Withbait-soup</i>	gr. Port.	Fr. 17.--



Salat - Salades

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



= vegetarisch / végétarien / vegetarian

Fleischgerichte - Plats des viandes

Rindsfilet vom Black Angus Rind (200gr.) mit Pfeffersauce,	Fr. 55.--
Pommes Frites, Gemüse,	
Tournedos au poivre, pommes frites, légumes	
<i>Tenderloin steak with pepper, french fries, vegetables</i>	
*	
Entrecôte vom Black Angus Rind (200gr) mit Kräuterbutter,	Fr. 50.--
Pommes Frites, Gemüse	
Entrecôte grillé avec pommes frites, légumes	
<i>Grilled sirloin steak, french fries, vegetables</i>	
*	
Lammrückenfilet « Café de Paris », Hausgemachte Spätzli	Fr. 47.--
Filet de selle d'agneau, spetzli maison	
<i>Lamb loin filet with herb sauce, spaetzli</i>	
*	
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nüdeli	Fr. 43.--
Escalopes de veau à la crème aux champignons, nouilletes	kl. Port Fr. 35.--
<i>Escalope of veal in creamy mushroom sauce, noodles</i>	
*	
Kalbs Cordon Bleu, Pommes Frites, , Gemüse	Fr. 42.--
Escalope de veau "Cordon bleu", pommes frites, légumes	
<i>Breaded escalope with melted cheese and ham, french fries, vegetables</i>	
*	
Kalbs-Wienerschnitzel, Pommes Frites, Gemüse	Fr. 42.--
Escalope de veau viennoise avec pommes frites, légumes	kl. Port Fr. 34.--
<i>Breaded escalope of veal, french fries, vegetables</i>	
*	
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Pilzrahmsauce	Fr. 42.--
im Röstipastetli	kl. Port Fr. 34.--
Bouchées au roesti farcie avec emincé de veau à la crème	
<i>Roesti patties stuffed with sliced veal in creamy mushroom sauce</i>	
*	
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Curry-Sauce, Reis	Fr. 42.--
Riz Casimir / Sliced veal in curry-sauce, rice	kl. Port Fr. 34.--
*	
Geschnetzelte Kalbsleber im Röstipastetli	Fr. 41.--
Bouchées au roesti farcie avec emincé de foie de veau	
<i>Roesti patties stuffed with sliced calf's liver</i>	
*	
Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter,	Fr. 36.--
Pommes Frites, Gemüse	kl. Port Fr. 31.--
Steak de pork avec beurre aux fines herbes, pommes frites, legumes	
<i>Pork steak with herbs butter, french fries, vegetables</i>	
*	
Spaghetti Bolognese, gemischter Salat	Fr. 26.--
Spaghetti bolognaise, salades assorties	
<i>Spaghetti with meat sauce, mixed salad</i>	



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. 42.--
Filets de féra frits, sauce mayonnaise	kl.Port	Fr. 34.--
<i>Deep fried lake fish fillets with Mayonnaise</i>		
*		
Felchenfilets gebraten "Müllerinnen-Art"		Fr. 42.--
Filets de féra meunière / Pan fried lake fish fillets meunière	kl. Port	Fr. 34.--
*		
Felchenfilets gebraten "Provençale"		Fr. 42.--
Filets de féra provençale / Pan fried lake fish fillets provençale	kl. Port	Fr. 34.--
*		
Felchenfilets "Hausart" an Weissweinsauce		Fr. 42.--
Filets de féra Maison / Lake fish fillets in white wine sauce	kl. Port	Fr. 34.--
*		
Gebackene Felchen-, Egli- und Zanderfilets, dreierlei Saucen		Fr. 40.--
Filets de perche, féra et sandre frits, trois sauces	kl. Port	Fr. 32.--
<i>Deep fried fillets of perche, lake fish and pike perche, three sauces</i>		
*		
Eglifilets gebacken, Sauce Tartar		Fr. 40.--
Filets de perche frits, sauce tartare	kl. Port	Fr. 32.--
<i>Deep fried perche fillets, Tartare sauce</i>		
*		
Eglifilets gebraten mit Mandeln		Fr. 41.--
Filets de perche meunières aux amandes	kl. Port	Fr. 33.--
<i>Pan fried perch fillets in butter with almonds</i>		
*		
Pangasiusfilets (ASC) mit Früchten und Currysauce		Fr. 41.--
Filets de pangasius Caprice	kl. Port	Fr. 33.--
<i>Pan fried Pangasius fillets with fruits and curry sauce</i>		



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

*

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, garnished

*

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*

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 aux légumes avec salade de la saison
Vegetabel Lasagne with season salad

*

«Röstipic», Gemischter Salat mit gefüllten Rösti Taschen **Fr. 29. --**
 (Champignons, Kräuterquark und Ricotta/Käse)
 « 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

