

T a g e s s u p p e / P o t a g e d u j o u r

Tagessuppe

Potage du jour / *Soup of the day*

*

kl. Portion Fr. 11.--

gr. Portion Fr. 14.--

Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe



Potage froid aux légumes espagnoles

Cold vegetable soup Spanish style

*

kl. Portion Fr. 13.--

gr. Portion Fr. 16.--

Kraftbrühe mit Flädli

Consommé Célestine / *Clear soup with pancake stripes*

*

Fr. 12.--

Kraftbrühe mit Sherry

Consommé au Sherry / *Clear soup with Sherry*

*

Fr. 12.--

Fischsuppe nach Oberländer-Art

Bouillabaisse à l'Oberland / *Withbait-soup*

kl. Portion Fr. 16.--

gr. Portion Fr. 18.--

S a l a t - S a l a d e s

Gemischter Salat



Assiette de salades assorties / *Mixed salad*

*

Fr. 13.--

Saisonsalat, Portion



Salade de saison, portion / *Season salad*

Fr. 9.50



= vegetarisch / végétarien / vegetarian

K a l t e S p e i s e n

A s s i e t t e s f r o i d

Felchensalat nach Hausi's Rezept (in Apfel-Essig Sud mariniert)	Fr. 28.--
Salade de féra maison / <i>Homemade White Fish Salad</i> ½ Portion	Fr. 24.--
*	
Melonenschnitze mit Westfälischem Schinken	Fr. 20.--
Tranches de melon au jambon cru de Westphalie	
<i>Melon slices with smoked ham</i>	
*	
Rauchlachs an Meerrettichschaum mit Toast	Fr. 22.--
Saumon fumé avec mousse de raifort et toast	
<i>Smoked salmon with horseradish foam and toast</i>	
*	
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 21.--
Salade de tomates avec mozzarella et basilic	
<i>Tomato salad with mozzarella and basil</i>	
*	
Vitello Tonnato	Fr. 35.--
Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kapernäpfel, Pommes Frites	
Vitello Tonnato, roti de veau froid avec sauce du thon et câpres, pommes frites	
<i>Vitello Tonnato, cold roast veal with thuna fish sauce and capres, french fries</i>	
*	
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar, Pommes Frites	Fr. 35.--
Roastbeef froid avec sauce tartar, pommes frites	
<i>Cold roastbeef with tartar sauce, french fries</i>	



S o m m e r H i t

Fitnesssteller, gemischter Salat serviert mit **Salades de assorties servir avec** ***Mixed salads served with***

- **Entrecôte vom Black Angus Rind (200 gr)** **Fr. 46.--**
Entrecôte
Sirloin steak
- **Schweinsrückensteak** **Fr. 36.--**
Steak de porc
Pork steak
- **Hähnchenbrust** **Fr. 35.--**
Suprême de volaille
Chicken breast
- **Pangasiusknusperli mit Tartarsauce** **Fr. 33.--**
Filets de pangasius frite avec sauce tartare
Deep fried pangasius fillets with sauce tartar
- **«Röstipic», gefüllte Rösti Taschen mit Champignons, Kräuterquark und Ricotta/Käse** **Fr. 30.--**
«Röstipic», croquettes de roesti farci avec champignons, herbes quark et ricotta/fromage
«Röstipic», stuffed roesti croquettes *with champignons, herbs quark and ricotta/cheese*



Mit Pommes Frites

avec pommes frites / with french fries

Aufpreis

Fr. 6.--



F i s c h s p e z i a l i t ä t e n

S p é c i a l i t é s d e p o i s s o n s

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

Felchenfilets gebacken, Sauce Mayonnaise		Fr. 43.--
Filets de féra frits, sauce mayonnaise	kl. Port.	Fr. 35.--
<i>Deep fried white fish fillets with Mayonnaise</i>		

*

Felchenfilets gebraten « Müllerinnen-Art »		Fr. 43.--
Filets de féra meunière / <i>Pan fried white fish fillets meunière</i>	kl. Port.	Fr. 35.--

*

Felchenfilets „Hausart“ an Weissweinsauce		Fr. 43.--
Filets de féra Maison , sauce au vin blanc	kl. Port	Fr. 35.--
<i>White fish fillets in white wine sauce</i>		

*

Felchenfilets gebraten "Provençale"		Fr. 43.--
Filets de féra provençale	kl. Port	Fr. 35.--
<i>Pan fried white fish fillets provençale</i>		

*

Eglifilets gebacken, Sauce Tartar		Fr. 40.--
Filets de perches 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>		

*

Fischknusperli (Pangasius, ASC), mit Sauce Aioli, ohne Beilagen		Fr. 23.--
Filets de poisson frite avec sauce aioli		
<i>Deep Fried fish fillets with garlic sauce</i>		



Fleischgerichte / Viandes

Entrecôte vom Black Angus Rind (200 gr.) mit Kräuterbutter Fr. 51.--
Pommes Frites, Gemüse

Entrecôte grillé avec pommes frites, légumes
Grilled sirloin steak, french fries, vegetables

*

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nüdeli Fr. 44.--

Escalope de veau à la crème, nouilletes **kl. Port.** Fr. 36.--
Escalope of veal in creamy mushroom sauce, noodles

*

Kalbs-Wienerschnitzel, Pommes Frites, Gemüse Fr. 43.--

Escalope de veau viennoise avec pommes frites, légumes **kl. Port.** Fr. 35.--
Breaded escalope of veal, french fries, vegetables

*

Kalbs Cordon bleu, Pommes Frites, Gemüse Fr. 43.--

Escalope de veau "Cordon bleu", pommes frites, légumes
Breaded escalope with melted cheese and ham, french fries, vegetables

*

Spaghetti Bolognese, gemischter Salat Fr. 26.--

Spaghetti bolognaise, salades assorties
Spaghetti with meat sauce, mixed salad

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. 32.--

Lasagne maison aux légumes avec salade de la saison
Homemade Vegetables Lasagne with season salad

*

Gemüseteller mit Pommes Frites



Fr. 35.--

Assiette des légumes avec pommes frites
Vegetable plate avec french fries

