

Vorspeisen - Hors d'oeuvres

Felchensalat nach Hausi's Rezept

(in Apfel-Essig Sud mariniert)

Salade de féra / Lake fish salad

*

Port. Fr. 29.--

1/2 Port. Fr. 25.--

Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce

Rouleaus au printemps, sauce aigre doux

Springrolls with sweet and sour sauce



Fr. 19.--

Tagessuppe - Potage du jour

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Consommé Célestine / Clear soup with pancake stripes

*

Fr. 13.--

Spargelcremesuppe

Crème d'asperges / asparagus cream soup



Fr. 13.--

Vegiecke - Coin Végétarien

Hausgemachte Gemüselasagne mit Saison Salat

Lasagne Maison aux légumes avec salade de la saison

Homemade Vegetabel Lasagne with season salad

*



Fr. 33.--

«Röstipic», Gemischter Salat mit gefüllten Rösti Taschen

(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



Fr. 32.--

Kinderteller - Assiettes pour enfants

(bis 14 Jahre erhältlich)

Schnitzelteller, Pommes frites, Gemüse

Escalope, pommes frites, légumes

Breaded escalope, french fries, vegetables

*

Fr. 16.--

Seeräuberteller, gebackene Fische mit Mayonnaise,

Pommes Frites

Filets de poisson frits, sauce mayonnaise, pommes frites

Deep fried fish fillets, sauce mayonnaise, french fries

*

Fr. 16.--

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti avec sauce tomate / Spaghetti with tomato sauce

Fr. 10.--



= vegetarisch / végétarien / vegetarian



Fischspezialitäten - Poisson

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

Felchenfilets gebacken, Sauce Mayonnaise		Fr. 44.--
Filets de féra frits, sauce mayonnaise / Deep fried lake fish fillets	kl. Port.	Fr. 36.--
*		
Felchenfilets Müllerinnen-Art		Fr. 44.--
Filets de féra meunière / Pan fried lake fish fillets	kl. Port.	Fr. 36.--
*		
Felchenfilets «Hausart» an Weissweinsauce		Fr. 44.--
Filets de féra «Maison» Sauce au vin blanc	kl. Port	Fr. 36.--
<i>Lake fish fillets in white wine sauce</i>		
*		
Eglifilets gebacken, Tartarsauce		Fr. 42.--
Filets de perches frits, sauce tartare / Deep fried perche fillets	kl. Port	Fr. 34.--

Fleischgerichte - Viandes

Entrecôte vom Black Angus Rind (200 g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse		Fr. 52.--
Entrecôte grillé, pommes frites, légumes		
<i>Grilled sirloin steak, french fries, vegetables</i>		
*		
Lammfilet « Café de Paris », Hausgemachte Spätzli		Fr. 48.--
Filet d'agneau, spetzli maison		
<i>Lamb loin with herb sauce, spetzli</i>		
*		
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nüdeli		Fr. 45.--
Escalope de veau à la crème aux champignons, nouilletes	kl. Port.	Fr. 37.--
<i>Escalope of veal in creamy mushroom sauce, noodles</i>		
*		
Kalbs Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse		Fr. 44.--
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. 44.--
Escalope de veau viennoise, pommes frites, légumes	kl. Port	Fr. 36.--
<i>Breaded escalope of veal, french fries, vegetables</i>		
*		

