

Vorspeisen / Suppen

Bunter Seeländerblattsalat	10.50
Salade verte de seeland / Green lakeland salad	
Gemischter Seeländersalat	12.50
Salade assortie de seeland Mixed Lakeland salad ACEGHKLMNO	
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons	14.50
Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices + Speck, / lard / bacon	1.80
ACG	
Blumenkohlmousse auf Brioche, mariniertes Kürbis	16.50
Mousse de chou-fleur sur brioche, potiron mariné Cauliflower mousse on brioche, marinated pumpkin ACGHO	
Ceviche vom Schweizer Zanderfilet, Gelbe Rinden und Kräuteröl	21.50
Ceviche de filet de sandre suisse, betterave jaune et huile aux herbes Ceviche of Swiss pike-perch fillet, yellow beetroot and herb oil ADGKLO	
Heisser Markknochen mit Kräuter Kruste und Sellerieasche	19.50
Os à moelle chaud avec croûte des herbes et cendre de céleri Hot bone marrow with herb crust and celery ash AGHL	
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert	16.50
6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR	
Alpenkräutersuppe mit Blüten und Bergkäseravioli	15.50
Soupe aux herbes des Alpes avec fleurs et raviolis au fromage de montagne Alpine herb soup with flowers and mountain cheese ravioli AGLO	
Klare Fischsuppe mit Safran, Alpenzander und Blätterteigstange	15.50
Soupe de poisson claire au safran avec sandre des Alpes et barre de pâte feuilletée Clear fish soup with saffron and Alpine pikeperch and puff pastry stick ACLOP	
Tagessuppe, Soupe du jour, Soup of the day	9.50
ACDFGKLMNO	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren und Rösti **47.50**

Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau, rösti
Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys, rösti
AGLMNO

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln **27.50**

Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles
Pork escalope with creamy sauce and mushrooms
ACGLMO

Währschafte

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln **24.50**

Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes naturees
Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes
AGLM

Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock **26.50**

Langue de boeuf, sauce aux capres avec pommes purée
Beef tongue, caper sauce and mashed potatoes
AGKLMNO

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti **36.50**

Emincé de foie de veau sautées aux beurre, roesti
Sliced calf liver roasted in butter, rosti
AGKLMNO

Reichhaltiger Berner Teller mit Sauerkraut, Dörrbohnen **38.50**

grüner und gerauchter Speck, Rippli, Zunge, Zungenwurst, Siedfleisch, Schweinswürstli
Assiette bernoise et choucroute, haricots secs de Seeland
Rich Bernese plate, and sauerkraut, dried beans from Lakeland
KLMO

Suure Mocke Berner Art mit Kartoffelstock und Gemüse **29.50**

rôti de boeuf mariné et aigre à la manière bernoise
avec purée de pommes de terre et légumes."
marinated sour beef stew Bernese style with mashed potatoes and vegetables.
AGLMNO

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken **25.50**

mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg **+ 2.00**

mit 2 Spiegeleier / deux oeuf au plats / two fried eggs **+ 3.80**

Roesti bernois, lard, ognions, gratine au fromage raclette
Bernes rosti with bacon, onions gratinated with raclette cheese
CG

Ohne Fleisch / Vegi / Vegan

Vegane Pasta gefüllt mit Kartoffeln und Veganem Creme Fraiche 32.50
Sous-Vide gegartem Roter Brüsseler, Tannenwipfelhonig

Pâtes végétaliennes farcies aux pommes de terre et à la crème fraîche végétalienne

Bruxelles rouge cuit sous vide, miel de cimes de sapin

Vegan pasta filled with potatoes and vegan crème fraiche Sous-vide cooked red brussels sprouts, fir top honey

ALOH

Aare Risotto aus Kappelen, mit Barolo, 28.50
Taleggiokäse und gerösteten Haselnüssen

Risotto de l'Aar au Barolo, fromage Taleggio et noisettes grillées

Aare risotto with Barolo, Taleggio cheese and roasted hazelnuts

GHLO

Kartoffelgnocchi an Grünkohlpesto, Weizengras und Knusper 31.50

Gnocchi de pommes de terre au pesto de chou vert, herbe de blé et croustillant

Potato gnocchi with kale pesto, wheatgrass and crispy

ACGH

Käsegerichte

Kleines Fondue Plättli 8.50

Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck

Fondue plat de viande séchée, jambon cru, lard cru

Fondue platter with dried meat, raw ham, raw bacon

Käsefondue "Weisses Kreuz" 27.50

aus dem Lysser Käsekeller der Käserei Oberwil und Brot

Fondue "Weisses Kreuz", pommes de terre en veste, pain

Cheese fondue "Weisses Kreuz", boiled potatoes and bread

Zusätzlich mit Kartoffeln zum Fondue 2.50

Pommes de terre en plus

Additional potatoes

AGO

Raclette à discretion mit Kartoffeln und Mixed Pickels 30.50

Raclette à discrétion, pommes en robe et légumes acide

All you can eat, melted swiss raclette cheese with steamed potatoes

G

Käseschnitte mit Landrauchschinken und Äpfeln 22.50

mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg + 2.00

mit 2 Spiegeleier / deux oeufs au plats / two fried eggs + 3.80

Crouts aux fromages, jambon cru de pay et pommes

Swiss bread toast with dried ham and apples

ACGKMNO

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Speckstein / sur ardoise / hot stone

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin

200g	250g	300g	400g
54.00	62.00	69.00	86.00

Schweizer Rinds-Entrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin

200g	250g	300g	400g
44.00	50.00	57.00	67.00

Pferdefilet, Filet de cheval, horse tenderloin

200g	250g	300g	400g
41.00	47.00	53.00	63.00

Lammierstück, Entrecôte d'agenau, Lamm sirloin

200g	250g	300g	400g
39.00	45.00	51.00	61.00

Bunter Seeländersalat **10.50**

Salade verte de seeland / Green lakeland salad

Gemischter Seeländersalat **12.50**

Salade assortie de seeland

Mixed Lakeland salad

ACEGHKLMNO

Seeländer Gemüse als Beilage **10.50**

Légumes de Seeland

Vegetable from the Lakeland region

ACEFGHJKLMNO

Im Preis inbegriffen sind drei Saucen,

Kräuterbutter (GLM), **Speck Marmelade (L)** und **Barbecue (LM)**

Als Beilage stehen Ihnen

Risotto (GLO), **Safran Risotto (GLO)**, **Pilaw Reis (GL)**, **hausgemachte Nudeln (ACG)**, **Rösti (G)**, **Salzkartoffeln (G)**, **Kroketten (AC)** oder **Pommes frites**.

Dans les prix inclus sont trois sauces,
beurre aux fines herbes, confiture au lard et barbecue.

Aux choix: risotto, risotto au safran, riz pilaw, nouilles maison, roesti, croquettes,
pommes natures ou pommes frites.

In the price included are three sauces,
herb butter, bacon jam and barbecue.

Served with: risotto, safran risotto, pilaw rice, home made noodles, rosti,
croquettes, boiled potatoes or french fries.