

Speisenkarte

11⁰⁰ bis 14⁰⁰ und 18⁰⁰ bis 20⁰⁰

Hausgemachte Bouillon mit Flädle oder Leberspätzle 4,20

Feine Gemüsecremesuppe 4,80

Ein frischer Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing 4,20

Salatteller garniert mit Schinken und Ei 10,30

Salatteller mit gebackenen Käsetaschen 11,60

Rösti hausgemacht 12,60

belegt mit Speck und Gemüse, obenauf ein Spiegelei

Kässpätzle 12,20

mit einer Käsemischung nach Art des Hauses, mit zerlassener Butter und feinen Röstzwiebeln, dazu ein Salat

Schnitzel Wiener Art 14,30
mit Pommes

Pariserschnitzel 14,30
mit Petersilkkartoffeln

Steak Walliser Art 14,70
mit Kroketten und Röstgemüse

Zwiebelrostbraten 19,20
mit Röstli und Speckbohnen

Entrecote 19,20
mit Kroketten und feinem Gemüse

Fangfrische Forellen aus dem hauseigenen Teich

Unsere Forellen werden erst bei Bestellung aus dem Teich geholt und sofort verarbeitet. Dazu reichen wir Kartoffeln und einen Blattsalat.

18,60

Müllerin Art

An Salzeibutter

An Mandelbutter

Nach Art des Hauses

Mit einer feinen Kräuterfülle

Nach Chefs Art

Mit Kräuerfülle und frischem Knoblauch

Forellenfilet 18,60

mit einem Champignon- Tomaten- Mix und feinen Kartoffeln