

## Zum Apéro oder so

---

|  |      |
|--|------|
| <b>Hauswurst</b> mit Gemüsepickles                                 | 9.-  |
| <b>Alpkäse-Möckli</b> (Alp Ramosa, Val Lumnezia) mit Aprikosensenf | 7.-  |
| <b>Seeländer Schinken</b> kalt aufgeschnitten mit Gemüsepickles    | 21.- |

## Vorspeisen

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gemischter Salat</b> ein bunter Einstieg mit Rohkostsalaten   | 10.50 |
| <b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Ei und gerösteten Kernen  | 8.50  |
| <b>Wintersalat</b> Blattsalate mit Tête de Moine, Gelberbsen, gebratenem Speck und gerösteten Nüssen an Honig-Baumnussdressing | 14.50 |
| <b>Schwarzwurzeln</b> mit Pumpernickel und Orangenmayonnaise   | 14.50 |
| <b>Tagessuppe</b> der Service informiert   |       |

## Hauptgerichte

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter</b><br>angerichtet mit selbstgemachten Pommes Frites  | 44.-      |
| <b>Tatar vom Rind</b> (120gr/200gr)<br>angerichtet mit eingemachten roten Zwiebeln, Gemüsepickles und Butter<br>dazu servieren wir Toastbrot | 23.-/34.- |
| <b>Bauernbratwurst aus eigener Metzgerei</b><br>mit Zwiebelsauce und Rösti vom Holzofen oder mit selbstgemachten Pommes Frites               | 24.-      |
| <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Preiselbeeren<br>angerichtet mit Saisongemüse und Pommes Frites                                       | 32.-      |
| <b>Eglifilets Müllerinnen-Art mit Orangenmayonnaise</b><br>angerichtet mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln oder Pommes Frites             | 39.-      |
| <b>Vegi-Rösti</b> vom Holzofen mit Rotkraut aus dem Ofen, Miso-Chilibutter<br>eingemachter Feige und Ziegenfrischkäsecreme                   | 28.-      |
| <b>Polenta Valdostana</b><br>sämige Polenta mit Cikorino rosso, Vacherin Mont d'Or und Apfel-Chutney   | 28.-      |
| <b>Buntes Saisongemüse</b> als Beilage zu einem Hauptgericht   | + 6.-     |
| <b>Sauerkraut</b> zu einem Hauptgericht  | + 4.-     |