

Fondue

Käsefondue « Klassische Art » Greyerzer- und Emmentalerkäse	Fr. 23.00
Käsefondue « Peperoncini » Greyerzer- und Emmentalerkäse, Speckwürfeli, scharfe Chilischoten	Fr. 25.00
Käsefondue « Bauern Art » Greyerzer- und Emmentalerkäse mit Speckwürfeli	Fr. 25.50
Fondue « Drei Könige » Greyerzer- und Emmentalerkäse, Freiburger Vacherin und Gorgonzola Chilischoten und grüner Pfeffer	Fr. 26.50
Portion Kleine Gschwellti zum Fondue	Fr. 5.00
Portion Ananas, Äpfel & Birnen zum Fondue	Fr. 6.50

Rösti

Glocharen Rösti Rösti mit Cervelat und Käse überbacken	Fr. 21.50
Walliser Rösti Rösti mit Tomaten und Schinken mit Käse überbacken	Fr. 22.50
Rösti Skieur Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei	Fr. 22.50
Rösti Poseidon Rösti mit geräuchertem Lachs	Fr. 26.50
Rösti Drei Könige Rindsfiletmédaille rosé gebraten auf knuspriger Rösti mit Käse überbacken	Fr. 38.50

Wir verwerten, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch. **Rind:** Schweiz, Australien*, **Lachs:** Schottland, **Egli:** Estland

*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

Knoblauchsuppe mit Brotcroûtons	Fr. 9.50
Currycrèmesuppe mit Bananenstückli	Fr. 9.50
Käse-Brotsuppe nach Schwyzer Art mit Bergkäse und Zwiebeln	Fr. 9.50
Tortellini mit Spinat gefüllt im Kräutersee	Fr. 21.00
Käsespätzli Hausgemachte Käsespätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	Fr. 24.00
Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis (vegan)	Fr. 24.00
Gemüseteller mit Champignonsrahmsauce, Salzkartoffeln	Fr. 26.00
Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff» im Reisring mit Broccoli	Fr. 24.50
Luzerner Bratwurst mit Zwiebelsauce und Hörnli	Fr. 21.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites, Gemüsebeilage	Fr. 25.00
Schweineschnitzel mit Rahmsauce Nudeln und Gemüsebeilage	Fr. 26.00
Schweinesteak mit grünem Pfeffer an Cognacrahmsauce, Nudeln, Gemüse	Fr. 29.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter	Fr. 28.00
Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher Art » Rösti und Gemüsebouquet	Fr. 39.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Salatgarnitur	Fr. 29.00
Nudeln an Safransauce mit geräucherten Lachsstreifen	Fr. 29.00