

Herbstkarte

Salate, Suppen und Vorspeisen

Bunter Blattsalat nach Saison mit knusprigem Bananenchip	8.20
Gemischter Salat nach Saison mit knusprigem Bananenchip	9.50
Nüsslisalat mit gekochtem Ei aus Freilandhaltung	11.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Pilzen und Brotcroûtons	12.50
Hausgemachte Consommé, mit Flädli oder einem Eigelb	10.50
Chorizo-Crèmesuppe, pikante Salamicrèmesuppe mit Sauerrahm	12.50
Sauerkraut-Apfelcrèmesuppe mit karamelisiertem Speck	11.50
Rotkrautsuppe mit gebratenen Apfelstücken	11.50
Markknochen mit Fleur de sel und Röstbrottscheiben (20 Minuten)	13.50

Schweizer Klassiker

Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
Salatteller mit aktuellen Saisonsalaten und einem gekochten Ei	17.50
Ghacket's mit Hörnli (100% Rindfleisch) und hausgemachtem Öpfelmues	19.50
Kalbsbratwurst (Dorfmetzg Wyss) mit Zibelesauce und Beilage nach Wahl	19.50
Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites	19.50
Schweinsschnitzel vom Schweinsnierstück paniert *	25.50
Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück an Rahmsauce *	25.50
Äpler Makkaroni aus dem Holzofen, mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Béchamel und Käse überbacken, mit Öpfelmues	21.00
Walliser Chässchnitte aus dem Holzofen mit Raclettekäse und Essiggemüse	15.50

Dorf-Beiz Klassiker

Schweins Cordon Bleu, mit Schinken und Bergkäse gefüllt *(mind. 25 Minuten)	33.50
Kalbsläberli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten *	34.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce*	36.50
Rindsfiletwürfel „Sottoceneri“ gebraten mit Chili und Knoblauch an leichter Rahmsauce *	39.50
Rindsentrecôte gebraten serviert auf Mischpilzrahmsauce *	36.50
Poullled Pork Burger im Rusticobrötchen, mit Currygemüse, Coleslawsalat und Pommes frites <i>Poullled Pork = Marinierter Schweinebraten (CH) der über Nacht im Holzofen geschmort wird, bis er mit einer Gabel zerzupft werden kann</i>	23.50
Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce	25.50
<i>*Inklusive eine Beilage nach Wahl: Röschti, Pommes frites, Bandnudeln, hausgemachte Spätzli, Kartoffelkroketten, Venerereis (schwarzer Vollkornreis), Kroketten, Wurzelgemüse</i>	

Dorf-Beiz Röschti's aus dem Holzofen

Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
Beizer Röschti; mit getrockneten Tomaten, Speck, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	20.50
Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
Buure Röschti; mit pikant mariniertem Schweinefleischstreifen, Frühlingszwiebeln und einem Löffel Sauerrahm	23.50

Flammkuchen aus dem Holzofen

Förster; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
Elsässer; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
Metzger; mit Sauerrahm, Basilikumpesto, Champignons und Schinken	19.50
Beizer; mit Sauerrahm, Tomatenpesto, Speck, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	21.50
<i>Alle Flammkuchen als Finger-Food zum Apéro oder als Vorspeise</i>	<i>14.50</i>