

Menu Autumn

Salad

Salate

Leafy salad with crispy Bananachip Bunter Blattsalat nach Saison mit Bananenchip	8.20
Mixed salad with crispy Bananachip Gemischter Salat nach Saison	9.50
Field salad with egg Nüsslisalat mit gekochtem Ei und gerösteten Brotscheiben	11.50
Field salad with crispy bacon, mushrooms and brad croutons Nüsslisalat mit gebratenen Speck, Pilzen und gerösteten Brotscheiben	12.50

Soups and warm Starters

Suppen & warme Vorspeisen

Clear soup with celestin or egg yolk Hausgemachte Consommé, mit Flädli oder einem Eigelb	10.50
Creamy chorizo soup, with sourcream Pikante Salamicrèmesuppe mit Sauerrahm	12.50
Cram of Saurkraut - apple soup, with crispy bacon Sauerkraut-apfelsuppe mit karamellisierten Speckstreifen	11.50
Cream of purple cabbage soup, with diced apple Rotkrautsuppe mit gebratenen Apfelwürfeln	11.50

Swiss classics

Schweizer Klassiker

Swiss sausage and cheese salad, garnished with seasonal salad Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
Salad plate, served with a poached egg Salatteller mit aktuellen Saisonsalaten und einem gekochten Ei	17.50
Minced beef swiss style with "Hörnli"-Pasta and Apple puree G'Hackets mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmues	19.50
Veal sausage sauteed, served with onions sauce* Kalbsbratwurst (Dorfmetzg Wyss) mit Zibelesauce *	19.50
Meatloaf sautéed (Leaverchesse), served with fried egg and french fries* Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites	19.50
Pork escalops with creamsauce Rahmschnitzel vom Schwein an Rahmsauce	25.50
Breaded pork escalops* Schweinschnitzel paniert vom Schweinsnierstück *	25.50
Swiss macaroni casserole with potatoes, bacon, onions and alpine cheese Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Käse, mit Öpfelmues	19.50

Dorfbeiz classics

Dorfbeiz Klassiker

Pork Cordon bleu, escalops filled with alpine cheese and ham* Schweins Cordon Bleu, mit Schinken und Bergkäse gefüllt *	33.50
Calves liver sauteed with onions and herbs in butter* Kalbslärerli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten *	34.50
Sauteed sliced veal `Zürich style, with mushrooms on a cream sauce Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer `Champignonrahmsauce*	36.50
Chopped filet of beef sauteed with chili and garlic, served with a cream sauce* Rindsfiletwürfel „Sottoceneri“ gebraten mit Chili und Knoblauch an leichter Rahmsauce *	39.50
Fish & Chips Pike perched fillet roasted crisply, french fries and tartar sauce Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce	24.50

**Selection of side dishes: french fries, potato crouquettes, noodles, venererice, vegetables and hashed browned potatoes*

**Inklusive eine Beilage nach Wahl: Röschti, Pommes frites, Kartoffelkroketten, Nudeln, Venerereis, Wurzelgemüse*

Flamed tart baked in our Woodoven

Flammkuchen aus dem Holzofen

Förster; with sourcream, spring onions, and fresh mushrooms Förster; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
Elsässer; with sourcream, sauted onions and bacon Elsässer; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
Metzger; with sourcream, basil-pesto, ham and mushrooms Metzger; mit Sauerrahm, Basilikum-Pesto, Schinken und Champignons	18.50
Beizer; with sourcream, tomato-pesto, bacon, spring onions and alpine cheese Beizer; mit Sauerrahm, Tomatenpesto, Speck, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	21.50

Hashed browned potatoes (Rösti) from Woodoven

Dorf-Beiz Röschtli's aus dem Holzofen

Bündner Rösti, with dried tomatoes, spring onions and alpine cheese Bündner Röschtli; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
Walliser Rösti; with tomato and raclette cheese Walliser Röschtli; mit Tomaten und Raclettekäse	19.50
Berner Rösti; with bacon, onions and one fried egg Berner Röschtli; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
Farmer Rösti; with sliced pork, chilli and sourcream Buure Röschtli; mit pikant mariniertem Schweinefleisch und Sauerrahm	23.50