

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mer mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mer mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingzwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingzwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingzwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingzwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat 11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat 11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat

11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa

Mittags à la carte

Alli Mittagsteller serviert mit emä Súppli oder emä Blattsalat 11.30 – 13.45 Uhr

Aus der Küche

VEGI	Bandnudeln mit gebratenem Kürbis und Kürbiskernen an leichter Rahmsauce	21.50
VEGI	Gelbes Thai-Curry mit Kürbiswürfeln und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	21.50
	In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli mit hausgemachten Spätzli	24.50
	G'Hackets mit Hörnli und Apfelmues (Rindfleisch)	19.50
	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites*	19.50
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bandnudeln*	19.50
	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites*	25.50
	Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce*	24.50
	Fitnesssteller mit Zander-Chnusperli, Sauce Tartare und Salatgarnitur	25.50
	Wurst-Chässalat auf Blattsalat mit Pommes frites	19.50
	Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
VEGI	Salatteller mit Ei garniert	17.50
	Thunfischsalat mit Zwiebeln, garniert mit Salatgarnitur	18.50

* Zubereitungsdauer etwas länger als beim Tagesmenü

Aus unserem Holzofen

VEGI	Förster-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.50
	Metzger Flammkuchen: mit Sauerrahm, Pesto, Champignons und Schinken	19.50
	Elsässer-Flammkuchen; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
VEGI	Bündner Röschti; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
VEGI	Walliser Röschti; mit Tomaten und Raclettekäse	20.50
	Berner Röschti; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
VEGI	Walliser Chässchnitte (Huusbrot, Wein, Raclettekäse) serviert mit Essiggemüse	15.50

Deklarationen: Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Zander Wildfang Osteuropa