



<i>Suppe</i>	Randensuppe		
<i>Menu 1</i>	Speck-Rösti mit Spiegelei CH Grüner Salat	22.50	20.00
<i>Menu 2</i>	Schweinssteak vom Grill Kräuterbutter CH Serviert mit Karotten Gemüse und Baked Potato mit Sourcream Oder verschiedenen Salaten	23.50	21.00
<i>Menu 3</i>	Ungarisches Paprikagulasch Stocker Zucchini Gemüse Bramata Polenta	24.50	22.00

Vorspeise oder Hauptgang

		Kleine Portion
Saison Salatschüssel mit Speck und Champignons	16.00	13.00
Crevetten Cocktail serviert mit Toast und Butter	15.00	
Panierte Champignons auf Blattsalat Tartarsauce	16.00	
Panierte Crevetten auf Blattsalat Sweet Chilisauce	17.00	
Nüsslisalat mit Ei	12.50	
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.50	

Grundstein Hits

Poulet Brust vom Grill mit Kräuterbutter DK Pommes frites oder verschiedenen Salaten	23.50	21.50
Fischknusperli mit Tartar Sauce Pangasius Vietnam Pommes frites oder verschiedenen Salaten	23.00	20.00
Holzfallersteak vom Grill mit Kräuterbutter CH Pommes frites oder verschiedenen Salaten	28.00	26.50
Lammfleischspieß vom Grill mit Kräuterbutter Stocker NZ Pommes frites oder verschiedenen Salaten	32.00	30.00
Stein-Rösti mit Schweinsfilet aus der heissen Pfanne CH Tomaten und Käse überbacken	34.00	30.00
XL Rib-Eye Steak ca. 300 gr. CH Kräuterbutter und Pommes frites oder Salatschüssel	45.00	
Rindssteak auf heissem Eisen flambiert UY Kräuterbutter und Pommes frites oder Salatschüssel	43.00	

Herbst Spezialitäten

Cheese Burger serviert mit Pommes frites oder Salatschüssel Bell	22.00	20.00
Käsefondue serviert mit grünem Salat	Pro Person	28.00
Käseschnitte Walliser Art Tomaten und Schinken auf Wunsch VEGI	24.00	22.00
Jägerschnitzel Kräuterbutter serviert mit Pommes frites oder Salatschüssel Stocker	28.00	25.00

Hauswein

Ripasso Cecilia Beretta 2021 / Barbera Cascina Terra Felice 2022	42.00	6.30
---	-------	------

Dessert Hits

Caramelköpflerli mit Rahm	8.50	
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	9.50	
Hausgemachtes Papaya Parfait mit Rahm	11.00	
Warmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	10.50	8.00
Vermicelle mit Rahm	9.50	7.00
Coupe Nesselrode	11.50	9.00
Warme, marinierte Quittenschnitze mit Vanilleglace und Rahm	10.50	8.00
Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleglace und Rahm	11.50	9.00
Coupe Cranberry frische, warme Preiselbeeren, Vanilleglace und Rahm	11.50	9.00