

UNSERE SPEISEKARTE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

KÄSE AUF DEM ZVIERPLÄTTLI UND IM SANDWICH
TROCKENWURST, ROHESSPECK
UND ROHSCHINKEN
KALBSSCHNITZEL

MERINGUE

MOLKEREI AMSOLDINGEN
HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG

SIMMENTALER KALBFLEISCH VON DER
DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN
BÄCKEREI STEIN, KEMMERIBODEN

*WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH
HIRSCHPFEFFER AUS ÖSTERREICH*

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 11.40 UHR BIS 16.00 UHR

KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER COLD STARTERS AND SMALL DISHES	CHF
BUNTER BLATTSALAT <i>LEAF SALAD</i>	9.00
GEMISCHTER SALAT VERSCHIEDENE GEMÜSESALATE UND KNACKIGE BLATTSALATE <i>MIXED SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS</i>	10.50
GROSSER SALATTELLER MIT EIERSCHWÄMMLI UND BAUMNUSSKÄSE AUF ROGGENBROT <i>BIG SALAD WITH CHANTERELLES AND WALNUT CHEESE ON RYE BREAD</i>	21.00
DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT HAUSGEMACHTER ITALIENISCHER ODER FRANZÖSISCHER SALATSAUCE <i>OUR SALADS ARE SERVED WITH HOMEMADE ITALIAN DRESSING OR FRENCH DRESSING</i>	
NÜSSLISALAT MIMOSA – MIT EI, CROUTONS UND SPECK, SERVIERT MIT ITALIENISCHER SALATSAUCE <i>LAMB'S LETTUCE MIMOSA – WITH BOILED EGG, CROUTONS AND BACON, SERVED WITH ITALIAN DRESSING</i>	14.50
ZVIERPLÄTTLI AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE, TROCKENWURST UND ROHESSPECK VOM BALLEMBERG <i>COLD PLATTER – HALF HARD CHEESE FROM AMSOLDINGEN, AIR-DRIED SAUSAGE AND BACON FROM BALLEMBERG</i>	21.00
SANDWICHES – MIT SCHINKEN, SALAMI ODER AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE <i>SANDWICHES WITH EITHER HAM, SALAMI OR CHEESE</i>	7.50
POMMES FRITES MIT KETCHUP <i>FRENCH FRIES WITH KETCHUP</i>	9.00
	KLEIN SMALL 6.00

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 11.40 UHR BIS 16.00 UHR

SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBIS-RÜEBLICREMESUPPE MIT PARMESAN (VEGETARISCH)

9.50

PUMPKIN AND CARROT CREAM SOUP WITH PARMESAN CHEESE (VEGETARIAN)

BERNER OBERLÄNDERSUPPE MIT RINDFLEISCHWÜRFELN UND GEMÜSE

10.50

BERNESE OBERLAND SOUP WITH DICED BEEF AND VEGETABLES

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CAPPELETTI GEFÜLLT MIT RANDEN UND RICOTTA AN STEINPILZRAHMSAUCE

21.00

RAVIOLI STUFFED WITH BEETROOT AND RICOTTA, BOLETUS CREAM SAUCE

WILD-BEILAGENTELLER – BUTTERSCHNITZL, ROTKRAUT, KARAMELLISIERTE MARONI UND PREISELBEERBIRNE

22.00

GAME SIDE DISH – SPÄTZLI, BRAISED RED CABBAGE, CARAMELIZED CHESTNUTS AND PEAR FILLED WITH CRANBERRY JELLY

FÜR FAMILIEN | FOR FAMILIES

CHF

PASTA-TOPF AB 2 PERSONEN – ZUM TEILEN

24.00

HÖRNLI MIT TOMATENRAGOUT

PASTA HOTPOT TO SHARE – FOR 2 OR MORE PEOPLE

MACARONI WITH TOMATO STEW

FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGÄNGE UNSERER KARTE FÜR

12.00

FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 11.40 UHR BIS 16.00 UHR

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

SAUTIERTES POULETGESCHNETZELTES MIT CURRYRAHMSAUCE IM REISRING, SERVIERT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND KROEPOEK <i>SAUTEED CHICKEN STRIPS WITH CURRY CREAM SAUCE ARRANGED IN A RICE RING WITH FRUITS AND PRAWN CRACKERS</i>		31.00
	KLEIN SMALL	24.00
HIRSCHPFEFFER (ÖSTERREICH) MIT SPECK UND CROUTONS SERVIERT MIT BUTTERSPÄTZLI, ROTKRAUT, KARAMELLISIERTE MARONI UND PREISELBEERBIRNE <i>JUGGED VENISON WITH BACON AND CROUTONS, SERVED WITH SPÄTZLI, BRAISED RED CABBAGE, CAMELIZED CHESTNUTS AND PEAR FILLED WITH CRANBERRY JELLY</i>		38.00
PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES <i>BREADED PORK ESCALOPE WITH FRENCH FRIES</i>		27.00
FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT TARTAR SAUCE UND SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH WITH BOILED POTATOES, TARTAR SAUCE ON THE SIDE</i>		32.00
	KLEIN SMALL	25.50
GEBRATENES SIMMENTALER KALBSSCHNITZEL VON DER METZGEREI NUSSBAUM IN REUTIGEN MIT STEINPILZRAHMSAUCE, SERVIERT MIT NUDELN ROTKRAUT UND KARAMELLISIERTE MARONI <i>ROASTED SIMMENTAL VEAL STEAK FROM BUTCHERY NUSSBAUM, REUTIGEN WITH BOLETUS CREAM SAUCE, NOODLES BRAISED RED CABBAGE AND CAMELIZED CHESTNUTS</i>		39.00

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 11.40 UHR BIS 16.00 UHR

DESSERTS <i>DESSERTS</i>	CHF
<p>GLASIERTE APFELSCHNITZE MIT JOGHURTGLACE <i>GLAZED APPLE SLICES WITH YOGHURT ICE CREAM</i></p>	9.50
<p>COUPE NESSELRODE VERMICELLES, VANILLEGLACE UND KEMMERIBODEN MERINGUE <i>VERMICELLES WITH VANILLA ICE CREAM AND MERINGUE FROM KEMMERIBODEN</i></p>	<p>11.00 KLEIN <i>SMALL</i> 8.00</p>
<p>KEMMERIBODEN MERINGUE MIT VANILLE- UND ERDBEERGLACE <i>MERINGUE FROM KEMMERIBODEN WITH VANILLA AND STRAWBERRY ICE CREAM</i></p>	11.00
<p>VERMICELLES MIT SCHLAGRAHM <i>VERMICELLES WITH WHIPPED CREAM</i></p>	9.50
<p>FRISCHER FRUCHTSALAT <i>FRESH FRUIT SALAD</i> MIT SCHLAGRAHM <i>WITH WHIPPED CREAM</i></p>	<p>10.00 11.50</p>
<p>CREMESCHNITTE <i>CREAM CAKE</i></p>	5.50
<p>FRAGEN SIE NACH UNSEREM KUCHEN- UND TORTENANGEBOT <i>ASK FOR OUR FRUIT TARTS AND CAKES</i></p>	<p>KUCHEN <i>TARTS</i> 6.80 TORTEN <i>CAKES</i> 7.80</p>
<p>COUPE DÄNEMARK VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM</i></p>	<p>11.00 KLEIN <i>SMALL</i> 8.00</p>

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 11.40 UHR BIS 16.00 UHR

	CHF
OBERLAND COUPE	11.00
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT VANILLE-, ERDBEER- UND SCHOKOLADENGLACE, SCHLAGRAHM <i>FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA, STRAWBERRY AND CHOCOLATE ICE CREAM, WHIPPED CREAM</i>	KLEIN SMALL 8.00
EISKAFFEE <i>ICE COFFEE</i>	10.00
MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM <i>MOCHA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i>	KLEIN SMALL 7.00
SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT WODKA <i>LEMON SORBET WITH VODKA</i>	11.00
GLACE <i>ICE CREAM</i>	PRO KUGEL ONE SCOOP 3.20
VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE, MOKKA <i>VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE, MOCHA</i>	
SORBET <i>SORBETS</i>	PRO KUGEL ONE SCOOP 3.20
ZITRONE, BLUTORANGE, MANGO <i>LEMON, BLOOD ORANGE, MANGO</i>	
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM</i>	1.50
KINDERÜBERRASCHUNG – WONDER BIBI MIT STRACCIATELLA GLACE <i>CHILDRENS`SURPRISE – WONDER BIBI WITH STRACCIATELLA ICE CREAM</i>	6.50