

UNSERE SPEISEKARTE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

KÄSE AUF DEM ZVIERIPLÄTTLI 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 12.40 UHR BIS 17.00 UHR

KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | COLD STARTERS AND SMALL DISHES

CHF

BUNTER BLATTSALAT

LEAF SALAD

9.00

GEMISCHTER SALAT

VERSCHIEDENE GEMÜSESALATE UND KNACKIGE BLATTSALATE

MIXED SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS

10.50

GROSSER SALATTeller MIT EIER SCHWÄMMLI UND BAUMNUSSKÄSE AUF ROGGENBROT

BIG SALAD WITH CHANTERELLES AND WALNUT CHEESE ON RYE BREAD

21.00

DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT HAUSGEMACHTER ITALIENISCHER ODER FRANZÖSISCHER SALATSAUCE

OUR SALADS ARE SERVED WITH HOMEMADE ITALIAN DRESSING OR FRENCH DRESSING

NÜSSLISALAT MIMOSA – MIT EI, CROUTONS UND SPECK, SERVIERT MIT ITALIENISCHER SALATSAUCE

LAMB'S LETTUCE MIMOSA – WITH BOILED EGG, CROUTONS AND BACON, SERVED WITH ITALIAN DRESSING

14.50

ZVIERIPLÄTTLI

AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE, TROCKENWURST UND ROHESSSPECK VOM BALLEMBERG

COLD PLATTER – HALF HARD CHEESE FROM AMSOLDINGEN, AIR-DRIED SAUSAGE AND BACON FROM BALLEMBERG

21.00

SANDWICHES – MIT SCHINKEN, SALAMI ODER AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE

SANDWICHES WITH EITHER HAM, SALAMI OR CHEESE

7.50

POMMES FRITES MIT KETCHUP

FRENCH FRIES WITH KETCHUP

9.00

KLEIN | SMALL

6.00

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 12.40 UHR BIS 17.00 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

CAPPELLETTI GEFÜLLT MIT RANDEN UND RICOTTA AN STEINPILZRAHMSAUCE

21.00

RAVIOLI STUFFED WITH BEETROOT AND RICOTTA, BOLETUS CREAM SAUCE

WILD-BEILAGENTELLER – BUTTERSPÄTZLI, 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 12.40 UHR BIS 17.00 UHR

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

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

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 12.40 UHR BIS 17.00 UHR

DESSERTS | *DESSERTS*

CHF

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

SPEISEKARTE – GÜLTIG VON 12.40 UHR BIS 17.00 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> VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE, MOKKA <i>VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE, MOCHA</i>	PRO KUGEL ONE SCOOP 3.20
SORBET <i>SORBETS</i> ZITRONE, BLUTORANGE, MANGO <i>LEMON, BLOOD ORANGE, MANGO</i>	PRO KUGEL ONE SCOOP 3.20
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