

Vorspeisen

Endiviensalat mit Mandarinen und
Erdnüssli
9.00

Kleiner gemischter Salat
13.00

Rotkabissalat mit Äpfeln und Chili
mariniert mit Kürbiskernöl
14.00

Alpkäsesuppe
9.00

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Gorgonzola und Birne
19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

Rindsgulasch mit Polenta Valle Maggia
und Wurzelgemüse
26.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites
20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süss-
saurer- Sauce und gemischtem Salat
20.00

Dessert

Affogato
Vanilleglace, Espresso und Rahm
9.00

Vermicelles im Glas
6.50

Themengerichte Fisch

Surf & Turf

Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon und Hummer (USA) mit Rotweinsauce 58.00

Seezungenfilet (Holland) gebraten Müllerin-Art 44.00

Kleine Portion 39.00

Alpen Zanderfilet (Susten) mit fermentiertem Knoblauch 46.00

Kleine Portion 41.00

Lostallo Lachsfilet (Miso) im Ofen gegart mit Teriyakisauce 44.00

Zu jedem Gericht servieren wir:

Gebratene Rosmarinkartoffeln, Karottenpüree
und geschmorter Krautstiel