

Kaltes

Knackige Blattsalate G, L mit Brotchips und karamelisierter Baumnuss Green garden salad	10.50
Bunt gemischter Saisonsalat G, L mit Brotchips und karamelisierter Baumnuss Seasonal mixed salad	12.50
Frisch belegtes Sandwich G Mit Käse, gekochtem Schinken oder Trockenfleisch Sandwich with your choice of cheese, ham or dried cured meat	11.00
Felseneggplättli G Landrauchschinken, Trockenfleisch, Speck und Schweizerkäse Felsenegg plate – Dried cured meats, bacon and Swiss cheese	33.00
Wurst-Käsesalat G, L Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese	22.50
Thonsalat G, L Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli Seasonal mixed salad with tuna	22.50
Griechischer Hirtensalat G,L – leicht, frisch und gluschtig Blattsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse Large Greek salad, fresh tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives and feta cheese	20.50

Allergene: G = Gluten / L = Laktose

Rind: Argentinien - Poulet, Kalb, Schwein: Schweiz

Fisch: Vietnam asc.aqua.org, founded by WWF

Warmes

Bauern - Knoblauchbrot G,L Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese	15.00
Portion Pommes Frites mit Ketchup French fries with tomato sauce	11.50
Ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit Blätterteigkonfetti G Rassig, herzhaft und würzig Hearty Hungarian goulash soup	14.50
Säuliämtlerbratwurst mit Pommes Frites G Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, verfeinert mit Gemüse- und Kräuterstückli A sausage which is a blend of pork and veal, french fries on the side	23.50
Walliser Käseschnitte im Gratinchacheli G Brotcheiben belegt mit einer Mischung aus Weisswein, Gewürzen und Käse. Schinken und Tomaten machen dieses typisch Schweizer Gericht zu einem Gaumenschmaus Slices of bread layered with ham and tomatoes, topped with melted Swiss cheese	25.00
Innerschwyzzer Äplermagronen im Eisenpfändli serviert G, L Maccaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften Rahm-Käsesauce, garniert mit Röstzwiebeln. Apfelmus separat im Schäleli Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions, apple puree on the side	27.50
Capuns aus der Surselva G, L In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig, angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz, an einer Rahm-Käsesauce Swiss speciality Capuns - pasta/bacon filling wrapped in swiss chard leaves topped with creamy cheese sauce	29.50

Tessiner Rösti im Gratinchacheli 27.00
Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse
Patato rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese

Pangasius Fischknusperli im Bierteigmantel (ASC-aqua.org/WWF) G 28.00
Im Chörbli serviert mit Tartar Sauce und Pommes Frites
Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce and french fries

Saftiges Schweinesteak vom lokalen Metzger 36.50
Mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites
Tasty pork steak served with homemade herb butter and french fries

Fitnesssteller, gesund und gluschtig G, L
Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Knusperstängeli
kombiniert nach Ihrem Geschmack:
Extra large gourmet salad with your choice of:

mit Schweizer Pouletbrüstchen gefüllt mit buntem Gemüse 29.50
Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling

mit zartem Kalbschnitzeli von der glücklichen Schweizer Kuh 37.50
Tender pieces of veal from the happy Swiss cow

Felsenegg Knaller

Raclette à discrétion - zum selber bruzzeln 39.00
Mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gürkli und Maiskölbchen
Raclette with pickles and potatoes on the side - All you can eat
The fun way to melt cheese



Käsefondue, unsere beliebte Hausmischung
 Emmentaler, Greyerzer, Raclette und Hartkäse
 Mit feinem Hausbrot - auch für 1 Person 31.00
 Cheese fondue, veeery swiss...
 First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet.



Dazu Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen 8.00
 Pickles on the side

Dazu 6 Stück Schinkenröllchen G 8.00
 6 pieces of ham on the side

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce G, L 14.50
 Homemade apple strudel with warm vanilla sauce



Kaiserschmarrn G 18.50
 Die wohl bekannteste Süßspeise der österreichischen Küche.
 Zerteilter Pfannkuchen der mit Staubzucker bestreut und
 mit Zwetschgenkompott serviert wird
 Kaiserschmarrn is one of Austria's best known desserts. A light caramelized pancake cut into
 pieces while frying and sprinkled with icing sugar, served with stewed plums

