

Apéro

Käse Fondue

es paar Möckli für de Gluscht! pro Person **12.50**

Vorspeisen

Blattsalat

mit Hausdressing **9.50**

Nüsslisalat

mit Ei, Speck und Croutons **16.50**

Kürbis-Rosmarinsuppe

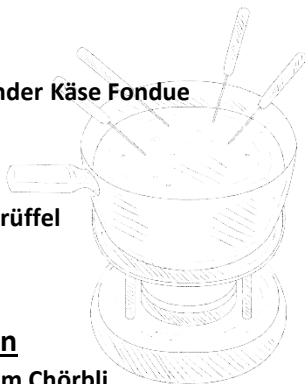
mit gerösteten Kürbiskernen **12.50**

Fondue

Berner Oberländer Käse Fondue pro Person **32.00**

mit Prosecco pro Person **33.00**

mit Aargauer Trüffel pro Person **37.00**



Hauptspeisen

Halbes Poulet im Chörbli

mit feiner Haussauce & Pommes frites **27.50**

Hamburger mit 100% CH-Rindfleisch,

Hello-Burger-Sauce, Spiegelei, Speck & Rucola
serviert mit Pommes frites **32.50**

Hackbraten mit Pommerysensauc

mit Spätzli und Gemüse **29.50**

Für allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal.

Herkunft Fleisch/Fisch:

Rind (AUS,IT), Schwein (CH), Poulet (CH), Lamm (NZL),

Fisch-Krustentiere (NZL/MDV) inkl. 7.7 % MwSt.

Vegetarisch

Veganer Green Mountain Burger

mit Tomaten, Basilikum-Mayo und Salat

serviert mit Süsskartoffel fries

32.50

(schmeckt wie Fleisch ist aber keins)

Käsespätzli

mit Röstzwiebel

26.50

Asia-Burger

Knusprig paniertes Tofuschnitzel

mit Wakame Salat und Wasabi-Mayo

dazu Pommes frites

29.50

Fleisch /Fisch

Oberwiler Dry Age Schweinscarrée (300-400gr)

49.00

Thunfischsteak vom Grill (220 gr.)

42.50

Ab 2 Personen

Rindsfilet am Stück gebraten (250 gr.)

pro Person

51.50

Dry Age

vom Fasona Rinderrücken (ca.1 Kg)

pro Person

65.50

Surf & Turf

Gemischte Fleisch - Fischplatte

pro Person

69.50

Fondue Chinoise à discrétion

pro Person

54.50

4 Sorten aufgeschnittenes Premium Fleisch

Zu Fondue Chinoise und Fleisch-Fischgerichten

servieren wir Ihnen:

Pommes frites, Pilaw-Reis, Kartoffeln mit Sauerrahm

und hausgemachten Saucen.

Für allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal.

Herkunft Fleisch/Fisch:

Rind (AUS,IT), Schwein (CH), Poulet (CH), Lamm (NZL),

Fisch-Krustentiere (NZL/MDV) inkl. 7.7 % MwSt.