

# Menüvorschläge

R. Ch. 04.05.2011

## Zum Apéro

Wir empfehlen Ihnen, sofern es das Wetter erlaubt, Ihren Aperitif auf unserer Terrasse oder bei der Wasserhöhle einzunehmen.  
Wir organisieren dies gerne für Sie.

### **POMMES CHIPS, NÜSSLI, SALZSTÄNGELI:**

- Stellen wir gerne für sie bereit Fr. 2.00

### **AMUSES BOUCHES:**

- Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizzas Fr. 6.50

### **CANAPES:**

- Kleine belegte Brötchen  
z.B. Salami, Schinken, Thon, Spargel, Käse, Lachs usw. Fr. 8.50

- Pariserbrot-Sandwich am Meter zum Abschneiden  
Belegt mit Schinken, Salami, Käse, Ei und Lachs Fr. 8.50

### **CRUDITEES:**

- Verschiedenes, rohes Gemüse in Stängeli geschnitten  
Dazu Saucen nach Wahl je nach Aufwand Fr. 6.00/8.00

### **NOCH ETWAS BESONDERES:**

- Fleischplatte und Käseplatte mit  
Hausgemachter Züpfe und Brot Fr. 12.00

- Fischknusperli, Pouletflügeli und Frühlingsrollen mit  
Tartarsauce und Süss-Sauer Sauce Fr. 12.00

Alle Preise pro Person gerechnet!!  
inklusive 8% Mehrwertsteuer

## Die Suppen

Bouillon nature	Fr. 3.00
Bouillon mit Gemüse	Fr. 4.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 4.50
Bouillon mit Sherry	Fr. 5.00
Bouillon mit Markbeinscheiben	Fr. 5.00
Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm	Fr. 6.00

## Die Salate

Grüner Salat	Fr. 5.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Nüsslersalat mit Ei ( je nach Saison )	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 8.50

## Die Spezialsalate

Knackiger Marktsalat mit warmen Speckwürfeli und Croûtons	Fr. 9.50
Nüsslersalat mit warmen Speckwürfeli ( je nach Saison )	Fr. 9.50
Bunter Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen	Fr. 12.--
Reichhaltige Auswahl verschiedener saisonaler Salate	Fr. 14.—

Preisänderungen vorbehalten  
Alle Preise inklusive 8% Mehrwertsteuer

## Die Kalten Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 15.--
Kleiner Bündnerteller	Fr. 16.--
Kleiner Teller mit „Burehamme“ , Bündnerfleisch und Rohschinken	Fr. 17.--
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 18.--
Crevettencocktail	Fr. 16.--

## Die Warmen Vorspeisen & Fische

Kleine Pastetli gefüllt mit Brät und Champignons	Fr. 15.--
Frische grüne Spargeln mit Rohschinken oder „Burehamme“ (je nach Saison)	Fr. 17.--
Breite Nudeln mit Lachsstreifen	Fr. 17.--
Eglifilets in Butter gebraten, mit Mandelsplitt und Salzkartoffeln	Fr. 18.--
Eglifilets im Teig , Tartarsauce und Salzkartoffeln	Fr. 18.--

Preisänderungen vorbehalten  
Alle Preise inklusive 8% Mehrwertsteuer

## Plattenservice ab 8 Personen

Warme „Burehamme“ mit Kartoffelsalat und Grünem Salat	Fr. 23.--
Gesalzene Rindszunge an Kapernsauce Dazu frischen Kartoffelstock oder Reis	Fr. 24.--
Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce hausgemachten Kartoffelstock	Fr. 26.--
Lammgigot Provençale Gemüsebeilage und Kartoffelgratin	Fr. 27.50
„Chemibraten“ (marinierter, geräucherter Schweinshals) Gemüsebeilage und Kartoffelgratin	Fr. 29.--
Gemischter Braten (Kalb & Schwein ) und Poulet Gemüsebeilage , Beilage nach Wahl	Fr. 29.50
Schweins Carrèbraten an Kräutersauce, Gemüsebeilage, Beilage nach Wahl	Fr. 29.--
Gespickter Rindsbraten Gemüsebeilage und hausgemachten Kartoffelstock	Fr. 30.--

Preisänderungen vorbehalten  
Alle Preise inklusive 8% Mehrwertsteuer

## Plattenservice ab 8 Personen

Schweinsfilet-ganz gebraten an Champignonrahmsauce	Fr. 31.--
Gemüsebeilage, Beilagen nach Wahl	Fr. 34.--
mit Morchelrahmsauce	
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce	Fr. 35.--
Gemüsebeilage und Hausgemachte Butterröschi	
Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse (im Preis inbegriffen )	
Reichhaltige Bernerplatte mit Siedfleisch,Speck,Rippeli,Wurst	Fr. 35.--
Salzkartoffeln,Bohnen und Sauerkraut.	
Rindsgulasch „Stroganoff“	Fr. 37.--
Gemüsebeilage , Reis oder Butternüdeli	
Roastbeef, englisch gebraten ( am Stück )	
Sauce Béarnaise	Fr. 38.--
Gemüsebeilage Kartoffelgratin	
Kalbsmedaillon mit Sauce béarnaise	Fr. 43.--
Gemüsebeilage , Reis oder Butternüdeli	
Les trois Filets ( Kalb,Schwein und Rind )	Fr. 45.--
Gemüsebeilagen, Nüdeli, Reis, und Pommes Williams	

### Beilagen

Pommes Frites, Croquettes, Nüdeli,  
Reis, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock.

Preisänderungen vorbehalten  
Alle Preise inklusive 8% Mehrwertsteuer

## Tellergerichte

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	Fr. 14.--
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Gemüse und Pommes frites (mit Kalbfleisch)	Fr. 22.-- Fr. 30.--
Rahmschnitzel (Schwein) mit Gemüse und Butternudeln (mit Kalbfleisch)	Fr. 23.-- Fr. 31.--
Schweinskotelette Jägerart mit Gemüse und Pommes frites	Fr. 21.--
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce und Butterrösti	Fr. 22.--
Schweinsbraten Provençale, Gemüsebeilage und Pommes frites	Fr. 23.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Gemüsebeilage und Pommes frites	Fr. 25.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce und Butterrösti	Fr. 29.--
Schweinsfilet an Champignonrahmsauce Gemüse und Nüdeli mit Morchelrahmsauce	Fr. 28.-- Fr. 31.--
Rinds-Entrecôte „Café de Paris“, Gemüse und Pommes frites	Fr. 36.--
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Gemüse und Nüdeli	Fr. 43.--

### Beilagen

Pommes frites, Pommes Croquettes, Rösti, Salzkartoffeln, Reis, Butternüdeli. Gemüsebeilage Zuschlag	Fr. 5.--
---	----------

Preisänderungen vorbehalten  
Alle Preise inklusive 8% Mehrwertsteuer

## Desserts und Nachspeisen

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm	Fr. 5.00
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	Fr. 8.50
Merinques mit Glace	Fr. 8.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 8.50
Schoggi Mousse mit Schlagrahm	Fr. 8.50
Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.50
Citronensorbet mit Champagner oder Wodka	Fr. 9.50
Vacherin Maison (pro Person )	Fr. 9.50
Dessertbuffet je nach Aufwand (mit oder ohne Käse )	Fr. 14.--/18.--

Preisänderungen vorbehalten  
Alle Preise inklusive 8% Mehrwertsteuer