



Aperol Spritz	7,00
Lillet Wild Berry	6,50
Hausgemachte Quittenessenz mit Rilling Sekt	7,00


Rehterrine „Walliser Art“ mit Cumberlandsoße, Nüsslisalat und Orangendressing
9,90

„Tessiner“ Sellerieschaumsuppe mit Trüffel parfümiert, Croutons und Schnittlauch 
7,50



Steinpilz – Nudeltaschen „Kanton Freiburg Style“ mit Kräutersoße , gehobeltem Greyerzer Käse 
15,90

Kartoffelrösti nach Davoser Bergbauern Art mit Raclette Käse überbacken
dazu gebratener Speck, und Spiegelei
13,50

Käsespätzle nach Äpler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert
dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln 
11,00

Medaillons vom Schweinelendchen nach Emmentaler Art
mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln
19,00

Sennersteak vom Schweinerücken mit Raclette Käse überbacken
dazu Röstkartoffeln mit Bauernspeck,
18,50

Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Pilzen in Rahmsoße dazu Kartoffelrösti
24,50




Cremiges Toblerone Schokoladenmousse mit Quitten Zitronensorbet fein garniert
8,50

„Espresso Gedeck“ mit Nocke Tobleronemousse
7,00

Schweizer Topfencreme – fruchtige, aufgeschlagene Ananas – Quarkkrem
7,00

Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert
10,00

Carpaccio vom Rind - Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	14,00
Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Pesto	14,00
Feldsalat mit Cashewkernen, Croutons und Vinaigrette 	7,90
Gemischter Salat – als Beilage, marktfrisch und nach Art des Hauses	6,00

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras, Kernöl 	6,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	5,50

Kartoffelgnocchi mit Spinat, Trüffelsahne, gehobelter spanischer Wintertrüffel ○	19,00
mit Lachsschnitte unter der Kräuterkruste ○	24,50
mit Roastbeef vom Rodeo Steak	28,00
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef	
dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	23,00
Saftig gegrilltes Rodeo Steak	
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	24,50
Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayennepfeffer verfeinert, Spätzle	29,00
½ knusprige Hofente entbeint	
mit Entensoße, Apfelrotkraut und Kartoffel- Rahmpüree	22,00
¼ Ente	17,00
Schnitzel vom zarten Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	13,50
Braten vom heimischen Wildschein in Waldkräutersoße	
mit Edelpilzen, Kirschragout und Eierspätzle	17,50
Wildhasenkeule geschmort (entbeint) mit Ginrahmsoße	
Champignons, Speck- Semmelknödel und Preiselbeeren	18,00
Rehbraten in Lemberger gebeizt	
mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	19,00
Unsere Maultaschen nach Großmutter's Art	
geschmälzt mit Bratenjus dazu gemischter Salat	12,00
Wurstsalat 1,3 natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	10,00
Fitnessteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße	
dazu gebratenes Putensteak	15,00
mit drei 8/12er Garnelen ○	17,00

Tasse Espresso dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis
mit Baileys oder Eierlikör



Tasse Espresso mit Limonen- Joghurteis und Hippe

Zwetschgenragout aus dem Ochsgarten, Vanilleeis, Rahm, Hippe

Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe

Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe

Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Creme brûlée mit weißer Schokolade und Orangenlikör dazu Vanilleeis, Früchte

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Farbstoff 5 geschwärzt 6 mit Süßungsmittel Saccharin
7 coffeinhaltig 8 mit Phosphat

○ vegetarisch

Seniorenportionen berechnen wir mit 1,50 € weniger.

Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag bis Samstag von 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

Öffnungszeiten Küche: 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr