



Aperol Spritz	7,00
LILLET wild berry	6,80
Rilling Sekt mit Holunderblütenessenz	7,00
Rosato Mio - Ramazotti rosato Sekt Limette Eis	6,50

Kresseschaumsuppe

mit Kernöl, Kracherle

7,00



Gemischter Salat – als
Vorspeise oder Beilage,
marktfresh nach Art des
Hauses

auch möglich

7,00

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle oder Ei

6,50

Carpaccio vom Rind

Limonenöl, Pinienkerne,
Salat, Pesto
und Parmesan

15,00

Zwiebelsuppe

mit Thymian, Käsecroutons

7,00



Oktopus

mit Kräutern und Knoblauch
gebraten dazu Zupfsalate,
Gemüse, Pesto

15,00

Käsespätzle nach Emmentaler Art

mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln

13,00



Feine Bandnudeln mit fruchtigem Tomaten- Basilikumsugo, Mozzarella, Pesto

13,50



mit gebratenem kleinen Putensteak

18,00

mit 3 Stück 8 /12er Garnelen

22,00

mit Lachsschnitte

25,00

Rosmarin - Maishähnchen saftig gebraten

auf cremiger Tomatenpolenta mit Kräuterpesto

19,90

Lammhüfte rosa gebraten mit leichter Knoblauchjus

auf Kartoffelgnocchi mit Zucchini, Kalamata Oliven und Cherrytomaten

26,00

Lachswürfel mit feiner Rieslingsoße im Nudelnest

dazu grüner Spargel und Kräuterpesto

19,50

Schweinelende nach Emmentaler Art

mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln

19,90

Schweinerückensteak Tessiner Art

mit Champignons, Tomate und Käse überbacken dazu Jus und Kräuternudeln

18,00


Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites

27,50

Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	27,00
Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	32,00
Hirschkalbsbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	24,00
Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	15,00
Saftige Bauernbratwurst vom Hauschwein mit Kalbsjus, geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelpüree	12,00
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	14,00
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	10,00
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	16,00
mit Garnelen	19,00
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	10,00

v

Tasse Espresso dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör		5,50
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe		7,50
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe		7,50
Hausgemachte Eis/ Sorbet- Trilogie „surprice“ fein garniert		9,00
Hausgemachtes Quitten – Zitronensorbet fein dekoriert		7,00
Hausgemachtes Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert		9,90
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme		7,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe		6,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe		7,00
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe		7,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne		7,50
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte		11,50

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

*gepökelt 8 mit Phosphat

Für Gerichte, die als Seniorenportion bestellt werden, berechnen wir 1,50 € weniger.

Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.

Öffnungszeiten Restaurant
Öffnungszeiten Küche

Dienstag bis Samstag 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis bis 21 Uhr

Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr