




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

<b>Bunter Spargelsalat</b> mit Zupfsalaten 10,00 ✓ mit Parmaschinken 13,50	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle oder Ei 6,50	<b>Spargelrahmsuppe</b> mit Croutons 7,50 ✓
<b>Gemischter Salat</b> – als Vorspeise oder Beilage, marktfrisch nach Art des Hauses ✓ auch möglich 7,00	<b>Carpaccio vom Rind</b> Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan 15,00	<b>Oktopus</b> mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Gemüse, Pesto 15,00

---

<b>Käsespätzle nach Emmentaler Art</b> mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	13,00 ✓
<b>Deutscher Stangenspargel mit holländischer Soße und Salzkartoffeln</b> ✓	23,00 ✓
mit einem kleinen Schweineschnitzel Wiener Art	26,00
mit zwei Schweinelendchen	28,00
mit gekochtem Schinken	25,00
mit Lachsschnitte	30,00
<b>Spargeltoast mit gekochtem Schinken, Stangenspargel,</b> Emmentaler Käse überbacken dazu kleines Salatarrangement	15,00
<b>Spargelnudeln – Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel</b> dazu seine Soße mit Kräutern, Parmesan und Pesto	18,00 ✓
<b>Lachswürfel mit feiner Rieslingsoße im Nudelnest</b> dazu grüner Spargel und Kräuterpesto	19,50
<b>Rosmarin - Maishühnchen saftig gebraten</b> auf cremiger Tomatenpolenta mit Kräuterpesto	19,90
<b>Lammhüfte rosa gebraten mit leichter Knoblauchjus</b> auf Kartoffelgnocchi mit Zucchini, Kalamata Oliven und Cherrytomaten	26,00
<b>Schweinelende nach Emmentaler Art</b> mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	19,90
<b>Schweinerückensteak Forstmeister</b> mit gebratenen Champignons, Kalbsjus und Spätzle	18,00

<b>Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	27,50
<b>Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef</b> dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	27,00
<b>Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff</b> mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	32,00
<b>Hirschkalbsbraten in Lemberger gebeizt</b> mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	24,00
<b>Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken</b> nach Wiener Art mit Pommes frites	15,00
<b>Saftige Bauernbratwurst vom Hauschwein</b> mit Kalbsjus, geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelpüree	12,00
<b>Maultaschen</b> nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	14,00
<b>Wurstsalat*</b> natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	10,00
<b>Fitnesssteller – Salat vom Markt</b> , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak mit Garnelen	16,00 19,00
<b>Tête de moine –</b> dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	10,00

<b>Tasse Espresso</b> dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör		5,50 7,50
<b>Tasse Espresso</b> mit Himbeersorbet und Hippe		7,50
<b>Hausgemachte Eis/ Sorbet- Trilogie „surprice“</b> fein garniert		9,00
<b>Marinierter Erdbeersalat</b> mit Vanilleeis und Schlagrahm		8,00
<b>Hausgemachtes Himbeersorbet</b> mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert		9,90
<b>Schweizer Topfencreme</b> – fruchtige Ananas- Quarkcreme		7,50
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne und Hippe		6,50
<b>Große Kugel Vanilleeis</b> mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe		7,00
<b>Eiskaffeecreme</b> fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe		7,50
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne		7,50
<b>Creme brûlée</b> 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.

<b>Öffnungszeiten Restaurant</b>	Dienstag bis Samstag 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis bis 21 Uhr
<b>Öffnungszeiten Küche</b>	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