



Aperol Spritz 0,2 L	7,50	
LILLET wild berry 0,2 L	7,50	
Rilling Sekt mit Holunderblütenessenz 0,1 L	7,50	
„Hugo“ Sekt mit Holunderblütenessenz I Limette I Minze 0,2 L	7,50	
Rosato Mio - Ramazotti rosato I Sekt I Limette I Eis 0,2 L	7,50	
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	7,50	
Bärlauchsuppe mit Rahm vollendet , Croutons	7,50	✓
Gemischter knackiger Blattsalat mit Bärlauch und Limonenöl Dressing	6,50	✓
mit luftgetrocknetem „Bündnerfleisch“	12,00	
Gemischter Salat – als Vorspeise oder Beilage, marktfresh nach Art des Hauses	7,80	
Carpaccio vom Rind Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	18,00	
Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten, Zupfsalate, Gemüse, Pesto	18,00	
6 Weinbergschnecken mit unserer köstlichen Butter überbacken dazu Brot	14,00	
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse		
und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	13,50	✓
Toast Florenz mit Salami, Tomaten, Champignons,		
Emmentaler und Kräuter überbacken dazu Salatdekoration	14,00	
„Pasta alla vesuviana“ Spaghetti mit fruchtig würziger Tomatensoße		
Kapern, Oliven und Mozzarella	15,00	✓
Spaghetti mit gebratenen Garnelen in leichter Knoblauchsoße		
dazu Rosmarin, Champignons und Tomate	23,00	
Rosmarin - Maishühnchen saftig gebraten		
auf cremiger Tomatenpolenta mit Kräuterpesto	23,00	
Rosa gebratene Lammhüfte		
mit Rosmarinjus dazu Kartoffelgnocchi, Tomate und Pesto	28,00	
Schweinelande nach Emmentaler Art		
mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	23,00	
Schweinerückensteak vom Rost		
mit würziger Kräuterbutter auf grünen Bohnen dazu Pommes frites	20,00	
Saftige Bauernbratwurst vom Hausschwein		
mit Kalbsjus, geschmälzten Zwiebeln dazu Salat und Brot	14,00	
Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	18,00	
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus,		
geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	16,80	

Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	34,00
Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsegarntur und Pommes frites	32,50
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	30,00
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	27,50
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	12,50
„Beef Tatar der Klassiker“ feinstes Rindfleisch roh mariniert mit Gewürzen, Ei dazu die Garnituren und Brot	28,00
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	18,50
mit Garnelen	23,00

Tasse Espresso dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör		7,00 8,90
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe		8,90
Geschmorter Rhabarber mit cremigem Limonen – Joghurteis		9,00
Marinierter Erdbeersalat mit Vanilleeis und Schlagrahm		8,80
Hausgemachtes Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen garniert		9,90
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme		8,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe		7,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe		7,50
Eiskaffeeccreme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe		8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne		8,50
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte		12,80

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

Öffnungszeiten Restaurant

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

Öffnungszeiten Küche

Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 18 - 20 Uhr

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

Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet. Käsespätzle und Röstkartoffel + 3€