

VORSPEISEN

entrées - starters

Überbackene Zwiebelsuppe CHF 9.90

- Soupe à l'oignon avec des croûtons, gratinée au four
- Gratinated onion soup topped with croutons

Leberknödelsuppe CHF 9.90

- Potage aux boulettes de foie
- Clear liver dumpling soup

Ungarische Gulaschsuppe CHF 9.90

- Potage goulache hongroise
- Hungarian goulash soup

Walliser Raclette ½ Portion CHF 9.80

mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

- ½ portion de fromage du Valais chaud avec des pommes de terre, concombres et petits oignons blancs au vinaigre
- ½ portion melted Swiss cheese with potatoes, pickled cucumbers and pickled onions

Chnobl-Baguette CHF 8.90

- Baguette gratinée à l'ail ▫ Garlic French bread

Grüner Salat CHF 7.30

- Salade verte ▫ Green salad

Gemischter Salat CHF 8.30

- Salade mêlée ▫ Mixed salad

KALTE TELLER

cuisine froide - cold dishes

Aloisius-Teller mit Speck, Käse, Zwiebeln, Gurken und Chnobl-Baguette CHF 9.80

- Assiette Aloisius avec du lard, fromage, concombres, oignons et baguette à l'ail
- Aloisius-plate with bacon, cheese, cucumbers, onions and garlic bread

Rauchspeckteller mit Zwiebelringen CHF 19.50

- Assiette de lard fumé avec des rondelles d'oignons ½ Portion CHF 9.90
- Smoked bacon slices with onion rings

Johanniter-Plättli mit Bündner Rohschinken, Salami, Vorderschinken* und Käse

Einzel-Portion	CHF 23.00
ab 2 Personen	CHF 33.00
für 3 und mehr Personen	CHF 44.00

- Assiette Johanniter avec du jambon cru grison, salami, jambon cuit et fromage
- Johanniter-plate with raw ham, salami, cooked ham and cheese

Käse-Plättli mit einer Auswahl von 4 Käsesorten CHF 9.80

- Assiette de fromage avec 4 sortes différentes
- Cheese plate with 4 different kinds of cheese

SALATE & FITNESSSTELLER

salades & assiettes de fitness - salads & fitness plates

Wurst-Käsesalat garniert CHF 17.30

- Salade de cervelas et du fromage, garnie de salades de saison
- Swiss sausage salad with cheese garnished with salads in season

Wurstsalat oder Käsesalat garniert CHF 17.30

- Salade de cervelas ou de fromage, garnie de salades de saison
- Swiss sausage salad or cheese salad garnished with salads in season

Salatteller mit Ei oder Hüttenkäse CHF 16.90

- Assiette de salades avec un œuf dur ou avec du fromage frais granulé
- Various salads topped with a hard-boiled egg or with cottage cheese

Fitnesssteller garniert mit knackig, frischen Saisonsalaten

- Assiettes de fitness au choix, garnie de salades de saison
- Fitness plates at choice garnished with salads in season

mit grillierter Pouletbrust CHF 18.50

- avec de la poitrine de poulet grillée
- with grilled chicken breast

mit grillierten Schweinsschnitzeln nature CHF 19.90

- avec des escalopes de porc grillées
- with grilled pork escalopes

mit grillierten Kalbsschnitzeln nature CHF 32.50

- avec des escalopes de veau grillées
- with grilled veal escalopes



UNSERE SPEZIALITÄTEN

nos spécialités - our specialities

Schweinsleberli mit Rösti CHF 13.90

sautiert mit Zwiebeln, serviert mit Bratenjus

- Foie de porc emincé, sauté aux oignons, servi avec du jus de rôti et du rœsti
- Thin slices of pork liver sauteed with onions served with gravy and roesti

Geschnetzeltes Kalbfleisch « Zürcher Art » CHF 32.50

Kalbfleisch an Champignonrahmsauce, serviert mit Rösti

- Emincé de veau zurichoise à la crème et aux champignons de Paris avec du rœsti
- Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce and roesti

Holzfällersteak CHF 22.90

in Senf mariniert, mit knusprigem Speck und Pommes frites

- Steak de porc mariné à la moutarde, servi avec du lard croustillant et des pommes frites
- Pork steak marinated in mustard served with crispy bacon and french fries

Geschmorte Schweinshaxe CHF 25.80

mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet oder Sauerkraut

- Jarret de porc braisé avec des pommes de terre nature et du bouquet de légumes ou de la choucroute
- Braised pork knuckle with boiled potatoes and vegetable bouquet

Speckrösti CHF 18.50

mit Käse überbacken und einem Spiegelei

- Rœsti au lard, gratiné au fromage avec un œuf sur le plat
- Roesti with bacon gratinated with cheese topped with a fried egg

SCHWEIZER KLASSIKER

specialités suisses - swiss specialities

Kalbsbratwurst oder Schweinsbratwurst CHF 18.50 an Zwiebelsauce mit Rösti

- Saucisse de veau ou de porc avec de la sauce aux oignons, servie avec du rösti
- Veal or pork sausage with onion sauce served with roesti

Schweins Cordon bleu mit Pommes frites CHF 23.50

- Cordon bleu de porc avec des pommes frites
- Breaded pork escalope with ham and chees served with french fries

Portion Walliser Raclette CHF 15.50 mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

- Portion de fromage du Valais chaud avec des pommes de terre, concombres et petits oignons blancs au vinaigre
- Portion melted Swiss cheese with potatoes, pickled cucumbers and pickled onions

Rahmschnitzel vom Schwein CHF 22.60

oder vom Kalb serviert mit Butternudeln CHF 32.50

- Escalopes de porc ou de veau à la crème et aux champignons de Paris et des nouilles
- Pork or veal escalopes with mushroom cream sauce and noodles

Schweinsschnitzel paniert CHF 19.80 serviert mit Pommes frites

- Escalopes de porc panées avec des pommes frites
- Breaded pork escalopes with french fries

STETS BELIEBT

toujours apprécié - always favored

Rindsfilet vom Grill (200 gr.) CHF 41.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit
Pommes frites und Gemüse

- Filet de bœuf grillé avec du beurre aux fines herbes, des pommes frites et des légumes
- Tenderloin of beef with herb butter, french fries and vegetables

Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites CHF 32.50

- Escalopes de veau panées avec des pommes frites
- Breaded veal escalopes with french fries

Geschnetzeltes Pouletfleisch CHF 19.90
mit hausgemachten Spätzli an Pfefferrahmsauce
oder an Kräuterbuttersauce

- Emincé de poulet servi avec des spaetzli maison à la sauce poivrade au crème ou à la sauce au beurre aux fines herbes
- Sliced chicken with pepper cream sauce or herb butter sauce served with homemade spätzle

Geräucherter Brustspitz CHF 18.50
mit Sauerkraut oder Gemüsebouquet und Salzkartoffeln

- Ribs de porc fumés avec des pommes de terre nature et de la choucroute ou des légumes
- Smoked pork ribs served with boiled potatoes sauerkraut or vegetables

VEGETARISCHE GERICHTE

cuisine végétarienne - vegetarian cuisine

Zürcher Geschnetzeltes ohne Fleisch CHF 16.80

- Rœsti avec sauce à la crème et aux champignons de Paris « zurichoise »
- Rœsti with mushroom cream sauce « Zurich style »

Nudeln oder Spätzli « Germaine » CHF 16.30 mit Champignonrahmsauce

- Nouilles ou spaetzli avec de la sauce à la crème et aux champignons de Paris
- Noodles or spätzle with mushroom cream sauce

Salatteller mit Ei oder Hüttenkäse CHF 16.90

- Assiette de salades avec un œuf dur ou avec du fromage frais granulé
- Various salads topped with a hard-boiled egg or with cottage cheese

Portion Rösti nature CHF 9.90 mit einem Spiegelei plus CHF 2.00

- Rœsti nature – avec un œuf plat CHF 2.00 de plus
- Rœsti nature – with a fried egg plus CHF 2.00

KLEINIGKEITEN

frivolités - snacks

Eingeklemmtes mit Hausbrot CHF 7.90
mit Vorderschinken, Salami oder Käse

- Sandwich aux choix avec du jambon, salami ou fromage
- Sandwich at choice with ham, salami or cheese

mit Bündner Rohschinken CHF 9.90

- Sandwich avec du jambon cru grison
- Sandwich with raw ham

Portion Pommes frites CHF 9.90

- Portion de pommes frites
- Portion of french fries

« Waldfäscht » CHF 6.50

Cervelat kalt oder grilliert mit Zwiebelringen

- Cervelas froid ou grillé avec des rondelles d'oignons
- Cold or grilled Swiss sausage with onion rings

Herkunftsbezeichnung von Fleischwaren

Schweinefleisch - Schweiz / Rindfleisch - Schweiz / Kalbfleisch - Schweiz
Strauss – Süd-Afrika / Lammfleisch - Australien / Pferdefleisch – Argentinien/Kanada
Pouletfleisch – Brasilien (Pouletfleisch aus Brasilien kann mit Hormonen als Leistungsförderer
erzeugt worden sein und kann mit Antibiotika und – oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.