

# Rösti - Real Swiss

## Farmer Rösti



goldbraun geröstete Kartoffeln - die eine Hälfte belegt mit Raclette-Käse, die andere mit frischen Champignons, Zwiebeln und Vorderschinken.

*Rösti, one half topped with tasty Swiss cheese, the other half with fresh Mushrooms, sliced onions and shoulder ham*

19.80

## Oberland Rösti



goldbraun geröstete Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln, belegt mit Raclette-Käse und einem Spiegelei

*Rösti with fried pieces of bacon and onions, topped with tasty Swiss cheese and a fried egg*

21.-

## Walliser Rösti



goldbraun geröstete Kartoffeln, belegt mit Raclette-Käse, frischen Tomatenscheiben und gemahlenem Pfeffer

*Rösti topped with tasty Swiss cheese, slices of fresh tomatoes and freshly ground pepper*

19.80

## Indische Rösti

goldbraun geröstete Kartoffeln mit angenehm scharfem Poulet-Curry

*Rösti with our traditional chicken curry (medium-hot)*

19.80

## Trucker Rösti

goldbraune Rösti mit Rindfleischsauce, Mozzarella und gebratenen Speckstreifen

*Golden Rösti topped with a minced beef sauce, mozzarella cheese and fried bacon*

21.-

## „Lauterbrunner“ Schweinsbratwurst

an Zwiebelsauce serviert mit Rösti

*Grilled pork sausage from Lauterbrunnen with an onion sauce and golden brown Rösti*

19.50

## „Edelweiss“-Rösti



Schweinsfilet im Speckmantel serviert mit Kräutermousse auf goldbrauner Rösti

*Fillet of pork - wrapped in bacon, topped with a herb mousse and served with golden brown Rösti*

29.50

# Suppen, Salate, Snacks – Soups, Salads, Snacks

<b>Tagessuppe / Soup of the day</b>		<b>5.50</b>
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit frischem Basilikum 	<i>Cream of tomato soup with fresh basil</i>	<b>8.50</b>
<b>Gemüsecrèmesuppe</b> mit Brotcroûtons 	<i>Cream of vegetable soup with bread croûtons</i>	<b>7.50</b>
<b>Gulaschsuppe / Goulash soup</b> – a hearty beef and vegetable soup		<b>8.50</b>
<b>„Grüner Salat“</b>  	eine Mischung nicht nur grüner Blattsalate französischer Sauce <i>„Green“ salad - mixture of fresh leaf salads with a French dressing</i>	<b>6.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>  	Verschiedene Gemüsesalate, jeder an seiner eigenen Sauce <i>Mixed salad – Variety of fresh vegetable salads, each with its own dressing</i>	<b>8.50</b>
	<b>gross / large</b>	<b>17.-</b>
<b>Caesar Salat</b> mit gebratener Pouletbrust	<i>Caesar salad with a panfried chicken breast</i>	<b>19.50</b>
<b>Thonsalat</b>	mit asiatischem „Touch“ - begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten <i>Tunafish salad with an Asian touch served with a variety of fresh vegetable salads</i>	<b>18.50</b>
<b>Tomaten-Mozzarella Salat</b> mit frischem Basilikum 	<i>Tomato and mozzarella salad with fresh basil</i>	<b>12.50</b>
<b>Schnecken</b> - Burgunderschnecken an würziger Kräuterbutter	<i>Escargots with a tasty herb butter, served with fresh bread</i>	
	<b>6 Stk.</b>	<b>11.50</b>
	<b>12 Stk.</b>	<b>20.50</b>
Dazu empfehlen wir:		
<b>Knoblauchbrot / Garlic bread</b>		<b>5.50</b>
<b>Kräuterbrot / Herb bread</b>		<b>5.50</b>



# Fleisch und Fisch - Meat and Fish

<b>Traditionelles indisches Poulet-Curry</b>  	
angenehm scharf - serviert mit asiatischem Reis <i>Traditional Indian chicken curry – medium hot – served with Asian rice</i>	<b>21.50</b>
<b>Pouletbrust nach Tessiner Art</b>	
mit Rohschinken, Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken, serviert mit sämigem Risotto <i>Chicken breast with parma ham, sliced tomatoes and mozzarella cheese, served with creamy risotto</i>	<b>24.50</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	
serviert mit Pommes frites und Gemüse <i>Crumbed escalope of pork, served with french fries and vegetables</i>	<b>22.50</b>
<b>Schweinssteak</b>	
mit Pfeffersauce, serviert mit unseren feinen hausgemachten Spätzli <i>Pork steak with a brandy-pepper sauce, served with our homemade „Spätzli“</i>	<b>26.-</b>
<b>Hohrückensteak</b>	
mit Kräuterbutter, serviert mit Gemüse und Croquetten <i>Ribeye steak with herb butter, served with vegetables and croquettes</i>	<b>180g 32.50</b>
<b>Lammrückenfilet</b>	
mit Sauce Provençale, Bratkartoffeln und Bohnen <i>Fillet of lamb with sauce "Provençale", served with panfried potatoes and beans</i>	<b>36.50</b>
<b>Lachs-Steak</b>	
auf Blattspinatbett an Dillsauce, serviert mit goldbraun gebratener Rösti <i>Salmon steak with a dill sauce on a bed of spinach, served with golden brown Rösti</i>	<b>25.50</b>
Portion Tages-Gemüse <i>Vegetables of the day</i> 	<b>7.-</b>

# Pizza - frisch und hausgemacht

## Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

*Tomatosauce, mozzarella and oregano*

15.-

## Margherita con Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons garniert mit frischem Basilikum

*Tomatosauce, mozzarella, fresh mushrooms and basil*

16.50

## Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

*Tomatosauce, mozzarella, ham and oregano*

17.50

## Prosciutto con funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons

*Tomatosauce, mozzarella, ham and fresh mushrooms*

18.50

## Australiana

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas, Oregano

*Tomatosauce, mozzarella, ham, pineapple and oregano*

18.50

## Al' Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thon und Zwiebeln

*Tomatosauce, mozzarella, tunafish and onionrings*

17.50

## Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Parmesan, frisches Basilikum

*Tomatosauce, mozzarella, gorgonzola (blue vein cheese), feta, parmesan, fresh basil*

19.50

## Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Rucola und Rohschinken

*Tomatosauce, mozzarella, slices of fresh tomatoes, ricket-leaves and parma ham*

21.50

## Tex Mex

Mozzarella, Chili con Carne, Nacho Chips, Tomatensalsa, Guacamole, Sauerrahm

*Mozzarella, chili con carne, nacho chips, tomato salsa, guacamole, sour cream*

21.50

## Bombay Chicken

Mozzarella, Poulebruststreifen mit Tandoori-Gewürz, Pinienkerne, Chutney,

Sauerrahm

*Mozzarella, chicken-tandoori pieces, pinenuts, chutney and sour cream*

22.50

## „Highlander“

Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Blattspinat, Knoblauch und Peperoncini

*Tomatosauce, mozzarella, prawns, spinach, garlic and peperoncini*

22.50



# Pasta und Vegetarische Gerichte

## Pasta and Vegetarian dishes

### Spaghetti Napoli

mit feingewürzter Tomatensauce

*Spaghetti with a tasty tomato sauce*

16.00

### Spaghetti Bolognaise

traditionell, mit rassiger Rindfleischsauce

*Spaghetti with the traditional beef sauce*

18.50

### Lasagne verdi

mit Rindfleischfüllung serviert mit grünem Salat

*Traditional Lasagne with beef filling served with a green salad*

21.-

### Vegetarische Lasagne

mit Spinat- und Ricotta-Füllung serviert mit Salat

*Vegetarian lasagne with spinach and Ricotta filling, served with a salad*

21.-

### Riesengrillen

sautiert mit Knoblauch und „Brandy“ an Chili-Rahmsauce, serviert mit Teigwaren

*King prawns with garlic and brandy on a chilli-cream sauce, served with pasta*

**klein / small** 19.50

**gross / regular** 29.50

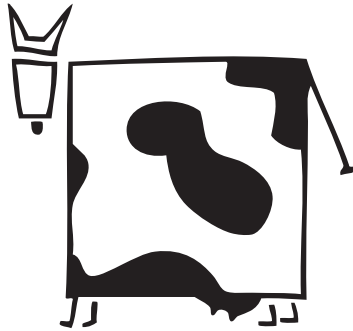
### „Delhi“ Gemüse-Curry

angenehm scharf, serviert mit asiatischem Reis

*Vegetable curry – medium hot, served with Asian rice*

17.50

## Special Swiss Menu



**Gemischter Salat**  
*Mixed Salad*

**„Lauterbrunner“ Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce**  
**Serviert mit goldbraun gebratener Rösti**  
*Pork sausage from Lauterbrunnen with onion sauce*  
*Served with goldenbrown Rösti*

oder / or

**Walliser Rösti** 

goldbraun geröstete Kartoffeln, belegt mit Raclette-Käse,  
frischen Tomatenscheiben und gemahlenem Pfeffer  
*Rösti topped with tasty Swiss cheese, slices of fresh tomatoes*  
*and freshly ground pepper*

**Meringue mit Schlagrahm und Eiscrème**  
*Meringue with whipped cream and ice cream*

**CHF 35.—**  
**(Mit Gästekarte / with visitors card CHF 30.—)**



# Käsespezialitäten – Cheese Specialities

## Raclette

Portion geschmolzener Käse mit Schalenkartoffeln, garniert mit Cornichons und Silberzwiebeln – serviert mit grünem Salat

*Portion of melted creamy cheese, served with jacket potatoes and garnished with gherkins and pickled onions, served with a green salad*

18.50

## Raclette mit Salat und einer Portion Rohschinken

*Raclette with salad and a portion of Parma ham*

30.-

# Fondue

## Käse-Fondue

(200 g Käse pro Person) – **das Traditionelle**

*The traditional cheese fondue (200 g cheese per person)*

22.50 p. Pers.

## „Oberland“ Käse-Fondue mit Vacherin

(250 g Käse pro Pers.) – **das Crèmige**

*Our special mix with extra creamy „Vacherin“ cheese*

*(250g cheese-mix per pers.)*

25.00 p. Pers.

Zu unseren Käse-Fondues servieren wir einen kleinen grünen Salat, Brotwürfeli, geschwellte Kartoffeln sowie Beilagen wie frische Kräuter, gehackter Knoblauch und Zwiebeln, Kümmel, Pfeffer und Champignons, damit Sie Ihr Fondue selber verfeinern können.

*Our cheese fondues are served with a small green salad, cubes of bread and potatoes. For the final touch, you can add some extras like fresh herbs, garlic, onions, cumin, pepper and mushrooms*

(Käse-Fondue enthält Weisswein - *The cheese fondue contains white wine !*)

## Fondue Bourguignonne

Fleischfondue (Rindsfilet) mit versch. Saucen, reich garniert, serviert mit Pommes frites und Salat und Dessert (2 Kugeln unserer feinen „Mövenpick-Eiscreme“ nach Wahl)

*Meat Fondue with a variety of sauces and garnishes, served with french fries and a green salad and dessert (2 scoops of ice-cream of your choice)*

Ab 2 Personen / *from 2 persons* 54.00 p. Pers.

# Little Bits and Extras

Water is complimentary if you purchase other drinks - otherwise  
CHF 1.- per glass and CHF 3.- per jug will be charged

Portion of butter: CHF 0.50

Extra basket of bread: CHF 3.-

An extra plate fee of CHF 5.- will be charged for shared meals

Verlangen Sie unsere Kinderkarte

Ask your waiter for the special  
Childrens Menu

Das Fleisch auf dieser Karte stammt von:

Schweinefleisch / Pork	Schweiz
Rindfleisch / Beef	Schweiz / Brasilien
Kalbfleisch / Veal	Schweiz
Lammfleisch / Lamb	Neuseeland / Australien
Poulet/Chicken	Deutschland / Brasilien
Schinken =	Vorderschinken



Glutenfrei / Gluten-free



Lactosefrei / Lactose-free



Vegetarisch / Vegetarian