






Vorspeisen - Starters

- | | | |
|---|---|-----------|
|  | Bunter Blattsalat an Hausdressing
Colourful leaf lettuce on house dressing | CHF 9.00 |
|  | Gemischter Salat an Hausdressing
Mixed salad on house dressing | CHF 11.00 |
|  | Tomatensalat mit Burrata
an hausgemachtem Basilikumpesto mit Balsamico
Tomato salad with Burrata
on house made basil pesto with balsamic | CHF |
| | Hausgeräucherter Lachs
an Zitronen-Senfsauce, mit Toast & Salatgarnitur
House smoked salmon
on lemon mustard sauce, with toast & salad garnish | CHF |
| | Rindscarpaccio
mit Gurken, Zwiebeln, Rucola & Alpkäse
Beef carpaccio
with cucumber, onions, arugula & mountain cheese | CHF |
|  | Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)
mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Fleur de Sel
Focaccia (as a starter or as a side)
with oregano, garlic, olive oil & fleur de sel | CHF |

Suppen - Soups

- | | | | |
|---|--|-----------------------|-------------|
|  | Tomatencremesuppe mit Rahmhaube
Tomato cream soup with cream | CHF 11.00
CHF 9.00 | klein/small |
|  | Kartoffel-Zwiebel-Kräutersuppe
mit Kokosmilch | CHF 11.00 | |
|  | Potato onion herb soup
with coconut milk | CHF 9.00 | klein/small |

Wir berechnen CHF 5.00 pro extra Gedeck oder geteilte Speisen
we charge CHF 5.00 for extra plates or shared dishes

Hauptspeisen - Main dishes



Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

CHF 19.00



Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese (meat sauce)

CHF 21.00



Pouletbrust "Casimir" an Currysauce
mit gebratener Ananas & Reis

CHF 31.00



Chicken breast "Casimir" on curry sauce
with fried pineapple & rice

„Schnipo“

CHF 26.00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
Breaded pork escalope with french fries



Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter & Gemüse*
Beef entrecôte with herb butter & vegetables*

CHF 44.00

FOR 2

Entrecôte Double an Fleur du sel & Kräuteröl
mit Pfeffersauce & Gemüse*
Entrecôte double on fleur de sel & herb oil
with pepper sauce & vegetables*

CHF 89.00

Cordon bleu traditionell*
mit Gemüse (Schinken und Greyerzer-Käse)

Schwein/pork
Kalb/veal

CHF 33.00

CHF 41.00

Cordon bleu traditional*
with vegetables (ham and gruyere cheese)

Kalbsleberli an Kräutersauce mit Rösti
Veal liver on herb butter with roesti

CHF 33.00

* dazu servieren wir: Pommes Frites, Silberhorn-Kartoffeln, Reis oder Nudeln

* in addition we serve: French fries, Silberhorn potatoes, rice or noodles

Schweizer Gerichte - Swiss dishes

	Käsefondue (mit Alkohol, 170 gr. pro Person) geschmolzener Käse im Caquelon mit Kartoffeln & Brot Cheese Fondue (with alcohol, 170 gr. per person) melted cheese in a pot with jacket potatoes & bread alkoholfrei / without alcohol	CHF 25.00
	Raclette (lokaler Käse) mit dem Öfeli zum selber schmelzen mit Pellkartoffeln & Essiggemüse Raclette (local cheese) melted by yourself on the table with jacket potatoes & vinegar vegetables	CHF 25.00
	Silberhorn Rösti mit Käse, Speck, Zwiebeln & Spiegelei Silberhorn Roesti with cheese, bacon, onions, & fried egg	CHF 25.00
	Rösti mit Pilzragout Roesti with mushroom ragout	CHF 29.00
	Berner Platte Rippli, Speck, Siedfleisch, Wienerli, Wurst, Sauerkraut & Salzkartoffeln Bernese plate smoked ham, bacon, boiled beef, wiener sausage, saucisson, sourcrout & boiled potatoes	CHF 32.00
	Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit knusprig gebratener Rösti Sliced veal on a porcini cream sauce with crispy roasted Roesti	CHF 39.00
	Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* mit Limettenbutter auf Lauchgemüse Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse* with lime butter on leek	CHF 37.00

„Bourguignonne-Teller“

Geniessen Sie einen gemischten Salat, gefolgt von einem Teller garniert mit Früchten und verschiedenen kalten Saucen sowie Ihrem Stück Fleisch, Fisch oder Tofu nach Wahl:

„Bourguignonne plate“

Enjoy a mixed salad, followed by a plate garnished with fruits and different cold sauces and your choice of meat, fish or tofu:

Pouletbrust* Chicken breast*		CHF 39.00
Schweinesteak* Pork steak*		CHF 39.00
Rindsentrecôte* Beef entrecote*		CHF 49.00
Kalbschnitzel* Veal escalope*		CHF 48.00
Cordon bleu* (Schinken und Greyerzer-Käse)	Schwein/pork	CHF 40.00
Cordon bleu* (ham and gruyere cheese)	Kalb/veal	CHF 45.00
Zweierlei Tofu (geräuchert/natur)* aus Frutigen, Berner Oberland*		CHF 37.00
Two types of Tofu (smoked/nature)* from Frutigen, Bernese Oberland*		
Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*		CHF 43.00

* dazu servieren wir: Pommes Frites, Silberhorn-Kartoffeln, Reis oder Nudeln

* in addition we serve: French fries, Silberhorn potatoes, rice or noodles

Fitness-Teller

mit gemischten Salaten
und Ihrem Stück Fleisch, Fisch oder Tofu nach Wahl:






Fitness plate

with different salads
and your choice of meat, fish or tofu:

Pouletbrust Chicken breast		CHF 29.00
Schweinesteak Pork steak		CHF 29.00
Rindsentrecôte Beef entrecote		CHF 39.00
Kalbschnitzel Veal escalope		CHF 38.00
Cordon bleu (Schinken und Greyerzer-Käse)	Schwein/pork	CHF 30.00
Cordon bleu (ham and gruyere cheese)	Kalb/veal	CHF 35.00
Zweierlei Tofu (geräuchert/natur) aus Frutigen, Berner Oberland Two types of Tofu (smoked/nature) from Frutigen, Bernese Oberland		CHF 27.00
Gebratenes Forellenfilet aus Chamby, Waadtland* Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*		CHF 33.00
kleine Portion Pommes Frites / small bowl of french fries		CHF 6.00

Vegetarisch - Vegetarian

Vegan - vegan

	Bunter Blattsalat an Hausdressing Colourful leaf lettuce on house dressing		CHF 9.00
	Gemischter Salat an Hausdressing Mixed salad on house dressing		CHF 11.00
	Tomatensalat mit Burrata an haugemachtem Basilikumpesto mit Balsamico Tomato salad with Burrata on house made basil pesto with balsamic		CHF
	Focaccia (als Vorspeise oder Beilage) mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Fleur de Sel Focaccia (as a starter or as a side) with oregano, garlic, olive oil & fleur de sel		CHF
	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube Tomato cream soup with cream		CHF 11.00
	ohne Rahmhaube without cream	klein/small	CHF 9.00
	Kartoffel-Zwiebel-Kräutersuppe mit Kokosmilch Potato onion herb soup with coconut milk		CHF 11.00
		klein/small	CHF 9.00
			

 	Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	CHF 19.00
  	Tofu "Casimir" an Currysauce mit gebratener Ananas & Reis Tofu "Casimir" on Currysauce with fried pineapple & rice	CHF 27.00
	Rösti mit Pilzragout Roesti with mushroom ragout	CHF
	Käsefondue (170 gr. pro Person) geschmolzener Käse im Caquelon mit Pellkartoffeln & Brotwürfeln (mit Alkohol) Cheese Fondue (170 gr. per person) melted cheese in a pot with jacket potatoes & bread cubes (with alcohol) alkoholfrei / without alcohol	CHF
	Raclette (lokaler Käse) mit dem Öfeli zum selber schmelzen mit Pellkartoffeln & Essiggemüse Raclette (local cheese) melted by yourself on the table with jacket potatoes & vinegar vegetables	CHF 25.00
	Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen mit Gemüse, Maisnachos und Sauerrahm Lentil Stew with green BIO-Lentils with vegetables, corn nachos and sour cream	CHF 19.00

HOLZOFEN - PIZZA

Wood fired PIZZA

Jede Pizza auf Margherita Basis/Every pizza on margherita base

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano Tomato sauce, mozzarella, oregano	CHF 16.00
Prosciutto Vorderschinken, Oregano Ham, oregano	CHF 19.00
Prosciutto e Funghi Vorderschinken, Champignons Ham, mushrooms	CHF 20.00
Hawaii Vorderschinken, Ananas Ham, pineapple	CHF 20.00
Vegetariana Mediterranes Gemüse, Artischocken Mediterranean vegetables, artichokes	CHF 20.00
Davide Gorgonzola, Birnen Gorgonzola, pears	CHF 21.00
4-Stagioni Vorderschinken, Peperoni Champignons, Artischocken Ham, bell peppers (vegetable), mushrooms, artichokes	CHF 22.00

Inferno	CHF 22.00
scharfe Salami, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini Hot salami, garlic, bell peppers (vegetable), onions, chili	
Napolitaine	CHF 22.00
Sardellen, Zwiebeln, Kapern Anchovies, onions, capers	
Elsass	CHF 23.00
Speckscheiben, Zwiebeln, Knoblauch Slices of bacon, onions, garlic	
Funghi e porcini	CHF 24.00
Champignons und Steinpilze Mushrooms and porcini	
Silberhorn	CHF 24.00
Rohschinken, Rucola, Parmesan Raw ham, arugula, parmesan	
Elisabete	CHF 24.00
Gehacktes Rindfleisch, Peperoni, Zwiebeln Chopped beef, bell peppers (vegetable), onions	
Gamba	CHF 24.00
Riesencrevetten, rote Zwiebeln, Oliven Jumbo shrimps, red onions, olives	

Kleine Pizza CHF 3.00 günstiger / Small pizza CHF 3.00 less

Zuschlag pro Beilage CHF 1.50 / Surcharge per supplement CHF 1.50

Glutenfreie Pizza auf Anfrage, Zuschlag CHF 3.00
Gluten free pizza on request, extra CHF 3.00



Vegan
vegan



Glutenfrei
gluten free



Laktosefrei
lactose free

**Über Zutaten in unseren Gerichten,
welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**

About ingredients in our dishes to cause allergies or intolerances,
please contact our service personnel

Der Euro wird zum Tageskurs berechnet

The Euro is calculated at the current exchange rate

Inkl. 8.1 % MwSt.

Fleisch- und Fischdeklaration

Meat- and fish declaration

Schweiz:	Wurstwaren / Cold cuts
Schweiz:	Schinken (Vorderschinken & Rohschinken)
	Ham
Schweiz:	Rind / Beef
Schweiz:	Schwein / Pork
Schweiz:	Kalb / Veal
Schweiz:	Poulet / Chicken
Schweiz:	Salami / Salami
Schweiz:	Felchenfilet / Whitefish fillet
Vietnam:	Riesencrevetten / Shrimps