


Vorspeisen - Starters

	Bunter Blattsalat an Hausdressing		CHF 9.50
	Colourful leaf lettuce on house dressing	klein/small	CHF 6.50
	Gemischter Salat an Hausdressing		CHF 11.00
	Mixed salad on house dressing	klein/small	CHF 8.00
	Hausgeräucherter Lachs		CHF 17.00
	auf Avocadofächer mit marinierten Tomatenwürfeln		
	House smoked salmon		
	on avocado slices with marinated tomato cubes		
	Rindscarpaccio		CHF 17.00
	mit Gurken, Zwiebeln, Rucola & Alpkäse		
	Beef carpaccio		
	with cucumber, onions, arugula & mountain cheese		
	Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)		CHF 9.50
	mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz		
	Focaccia (as a starter or as a side)		
	with oregano, garlic, olive oil & sea salt		

Suppen - Soups

	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube		CHF 11.00
	Tomato cream soup with cream	klein/small	CHF 9.00
	Bündner Gerstensuppe		CHF 11.50
	Grisons beef barley soup	klein/small	CHF 9.50

Wir berechnen CHF 5.00 pro extra Gedeck oder geteilten 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 22.00

Tortelli mit Spinat & Ricotta
an Salbeibutter mit Cherrytomaten & Parmesanspänen
Tortelli with spinach & ricotta
on sage butter with cherry tomatoes & parmesan slivers

CHF 22.00



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 klein/small

CHF 21.00



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

CHF 44.00

Entrecôte Double an Fleur du sel & Kräuteröl
mit Pfeffersauce & Gemüse*

CHF 89.00

Entrecôte double on fleur du sel & herb oil
with pepper sauce & vegetables*

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)



Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen
mit Gemüse, Maisnachos & Sauerrahm
Lentil stew with green BIO-lentils
with vegetables, corn nachos & sour cream

CHF 27.00

* dazu servieren wir: Pommes Frites, Silberhorn-Kartoffeln, Reis oder Nudeln
* in addition we serve: French fries, Silberhorn potatoes, rice or noodles

FOR 2

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 26.00
	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 26.00
	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*		CHF 43.00
Roasted trout fillets from Chamby, Vaud, Suisse*		

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

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

Vegetarisch - Vegetarian

Vegan - vegan



Bunter Blattsalat

CHF 9.50

an Hausdressing



Colourful leaf lettuce

on house dressing

klein/small

CHF 6.50



Gemischter Salat

CHF 11.00

an Hausdressing

Mixed salad

on house dressing

klein/small

CHF 8.00



Focaccia (als Vorspeise oder Beilage)

CHF 9.50

mit Oregano, Knoblauch, Olivenöl & Meersalz



Focaccia (as a starter or as a side)

with oregano, garlic, olive oil & sea salt



Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

CHF 11.00

Tomato cream soup with cream

klein/small

CHF 9.00



ohne Rahmhaube

without cream

Tortelli mit Spinat und Ricotta

CHF 22.00

an Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesanspänen

Tortelli with spinach and ricotta

on sage butter with cherry tomatoes and parmesan slivers



Spaghetti mit Tomatensauce

CHF 19.00

Spaghetti with tomato sauce



- | | | |
|--|--|-----------|
| | Zweierlei Tofu “Casimir” an Currysauce | CHF 27.00 |
| | mit gebratener Ananas & Reis | |
| | Two types of Tofu “Casimir” on Currysauce | |
| | with fried pineapple & rice | |
| | | |
| | Rösti mit Pilzragout | CHF 29.00 |
| | Roesti with mushroom ragout | |
| | | |
| | Käsefondue (170 gr. pro Person) | CHF 26.00 |
| | 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 27.00 |
| | | |
| | Raclette (lokaler Käse) | CHF 25.00 |
| | mit dem Öfeli zum selber schmelzen | |
| | mit Pellkartoffeln & Essiggemüse | |
| | Raclette (local cheese) | |
| | melted by yourself on the table | |
| | with jacket potatoes & vinegar vegetables | |
| | | |
| | Linseneintopf mit grünen BIO-Linsen | CHF 27.00 |
| | mit Gemüse, Maisnachos und Sauerrahm | |
| | Lentil Stew with green BIO-Lentils | |
| | with vegetables, corn nachos and sour cream | |

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
Riesengarnelen, rote Zwiebeln, Oliven	
Jumbo shrimps, red onions, olives	

Kleine Pizza CHF 3.00 günstiger / Small pizza CHF 3.00 less

Zuschlag pro Beilage CHF 2.00 / Surcharge per supplement CHF 2.00

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:	Forellenfilet / Trout fillet
Vietnam:	Riesencrevetten / Shrimps