Mittagskarte von 12.30 bis 14.00 Uhr

Grüner Salat mit Kräutersause Fr. 9.00
Green salad with herb dressing
Salade verte vinaigrette aux fines herbes

Gemischter Salat mit Fr. 14.50
Ei und Sonnenblumenkernen
Mixed salad with egg and sunflower seeds
Salade mêlée aux œufs et graines de tournesol

Süsskartoffelsuppe mit Feta und Cacaopulver Fr. 12.50
Sweet potato cream soup with feta and cocoa powder
Velouté de patates douces à la feta et au cacao en poudre

Steinpilzmarronicremesuppe mit Sbrinzflocken Fr. 12.50
Cream of chestnut and mushroom soup with Sbrinz
Velouté de marrons et cèpes au Sbrinz

Zwiebelsuppe gratiniert mit Fr. 12.50
dunklem Brot und Bergkäse
Onion soup gratinated with dark bred and alp cheese
Soupe à l'oignon gratinée au pain noir et fromage de montagne

Spaghetti mit Riesencrevetten Fr. 26.50
Cherrytomatensauce und geröstete Mandeln
Spaghetti with king prawns and cherry tomatoes sauce
with roasted almonds
Spaghettis aux crevettes grises sauce aux tomates cerises
et amandes rôtis

Auberginenlasagne gratinierte mit Mozzarella Fr. 25.50
und Bäckerinnenkartoffeln
Gratinated aubergine lasagne with mozzarella
and baked potatoes with onions
Lasagnes aux aubergines gratinées à la mozzarella
et pommes de terre boulangère

Älpler Makkaroni mit Fr. 24.50
Kartoffeln, Zwiebeln und Bergkäse
Schinken und Apfelmus
ohne Schinken -2.50
ohne Apfelmus -2.00

Creamy Swiss pasta with potatoes
onions, alp cheese, ham and apple puree
without ham/ -2.50
without apple puree-2.00

Maccaronis d'alpage
Pommes de terre, oignons, fromage de montagne
jambon et purée de pommes
sans jambon -2.50
sans purée de pommes -2.00

Gebratene Schweinsfiletmedallions mit Fr. 35.50
Zwetschgen-Baumnuss-Honigsauce, Bratkartoffeln
und Tagesgemüse
Roasted pork fillet medallions with plum walnut and honey sauce
fried potatoes and vegetables of the day
Médaillons de filet de porc rôtis sauce composée de miel,
quetsches et noix, pommes de terre sautées et légumes du jour