



## Vorspeisen

<b>Carne Cruda</b> Kalbfleisch Tartar mit Toast	24.90
<b>Crevetten Cocktail</b> mit Toast	18.80
<b>Kalbsleber auf Blattsalat</b> an Balsamico Dressing	17.90

## Suppen

Bouillon mit Ei	8.90
Überbackene Zwiebelsuppe	10.50
Tomatencrème Suppe	10.50

## Salate

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat (Mischsalat nach Art des Hauses)	10.50
Gemischter Salat assortiert	10.80
Tomatensalat mit Zwiebeln	10.50
Grosser Salatteller	20.50



## Kalte Teller

<b>Rössli Teller</b>	28.80
Rohschinken, Salami, Rohessspeck, Käse, Schinken sowie Essiggemüse	
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	21.50

## Teigwaren

<b>Ravioli ai Funghi</b>	25.80
gefüllt mit Pilzen, mit gehobeltem Parmesan, auf Basilikumspiegel	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	halbe Portion 20.50
mit Rahm, Speck und Eigelb	ganze Portion 24.50
<b>Spaghetti Danielle</b>	halbe Portion 21.80
mit Steinpilzen, Speck, Chili, Pfefferschoten, Rahm und Tomaten	ganze Portion 26.80



## Pizzen

<b>Margherita</b> Die klassische Grundpizza	17.00	<b>Rössli Pizza</b> mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kräuterbutter und Rohschinken	26.90
<b>Schweizer Pizza</b> mit Schinken, Speck und Greyerzer	21.70	<b>Ai Gamberoni</b> mit Riesencrevetten	26.80
<b>Al Prosciutto e Funghi</b> mit Schinken und Champignons	21.70	<b>Brasiliana</b> mit Salami und Ananas	22.40
<b>Quattro Stagioni</b> mit Schinken, Oliven, Artischocken und Champignons	23.80	<b>Vulcano</b> mit pikanter Salami	20.80
<b>Rustico</b> mit Thon, Zwiebeln und Knoblauch	23.80	<b>Pulcinella</b> mit Kapern, Sardellen und Oliven	22.40
<b>Padrone</b> mit Salami, Zwiebeln und Knoblauch	23.80	<b>Peperonata</b> mit Peperoni, Champignons und frischen Tomaten	22.80
<b>Portofino</b> mit Schinken, Salami und Champignons	23.80	<b>Calzone</b> zugedeckte Pizza mit Schinken und Ei	22.20
<b>Hawaii</b> mit Schinken, Pfirsich und Ananas	23.50	<b>Sämtliche Pizzen werden hausgemacht und frisch zubereitet.</b>	
<b>Furioso</b> mit Schinken, Steinpilz, Spinat, Knoblauch und Peperoncini	25.60	 Kleine Pizzen 3.00 Preisreduktion	



## Hauptgerichte

<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nudeln und Früchtegarnitur		31.80
<b>Schweinsschnitzel</b> Cordon bleu *		34.80
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert *		32.80
<b>Schweinsfilet Medaillons</b> Champs-Élysées * mit Sauce béarnaise und Estragon überbacken		37.50
<b>Rindsentrecôte</b> Café de Paris * 200 Gramm		41.80
<b>Rindsfilet Stroganoff</b> an feiner Paprikarahmsauce mit Nudeln		43.50
<b>Rindsfilet</b> an Pfeffersauce * oder Café de Paris	200 Gramm 140 Gramm	46.50 38.50
<b>Chateaubriand</b> ab 2 Personen / Preis pro Person Edles Rindsfilet mit diverser Gemüse und Beilage nach Wahl		53.80
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rösti		39.90
<b>Wienerschnitzel</b> * Dünnes Kalbsschnitzel paniert		39.90
<b>Kalbsleberli</b> an Kräutersauce mit Rösti Es wird nur frische Kalbsleber serviert - "es het solangs het"		36.50



**Riz Casimir** 31.80  
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce  
im Reising mit Früchtegarnitur und gerösteten Mandeln

**Pouletbrust** an rosa Pfeffersauce 29.80  
mit Nudeln und Gemüse

**Gemüseteller** mit Salzkartoffeln 27.80

**\* Beilagen (im Preis inbegriffen)**  
**Pommes frites, Nudeln, Reis, Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin**  
**Gemüsebeilage wird beigelegt**

## Fischspezialitäten

**Riesencrevetten grilliert** 39.90  
mit Safranrisotto

**Zanderfilet im Bierteig gebacken** 35.80  
mit Salzkartoffeln und Sauce Tatar

**Eglifilet gebraten** 36.80  
mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis

Riesencrevetten von Vietnam, Egli und Zanderfisch stammen aus Kasachstan





## Kinder-Teller

<b>Pizza Bambini</b> mit Tomaten und Mozzarella	14.00
<b>Chicken-Nuggets</b> mit Pommes frites	14.50
<b>Donald Duck</b> Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	14.50

## Dessert (hausgemacht)

Caramel Köpflì	9.80
Panna Cotta	9.80
Süssmost Crème	10.50
Waldbeeren Crème	10.50

Sind Sie Allergiker? Bitte wenden Sie sich für Informationen an unser Personal.



# Flaschenwein

## Weisswein

<b>Petite Arvine</b> Château Lichten Rouvinez	49.50
Fruchtiger Apérowein mit einem feinen Zitrusgeschmack	
<b>St. Saphorin AOC Lavaux</b> 70cl	46.00
Blumiges Bouquet der Traubensorte Chasselas	
<b>Château Malessert</b> Premier Grand Cru Féchy	46.00
Einer der besten Weissweine aus der la Côte	
<b>Yvorne</b> AVY Chablais	46.00
Herrlicher Chasselas aus dem Chablais	
<b>Dézaley</b> de la Tour Marsens, Frères Dubois	53.20
Wunderbarer Grand Cru aus den steilen Hängen des Lavaux	

## Roséwein

<b>Oeil-de-Perdrix</b> les Chaumes	39.90
Ein wunderbarer Rosé aus der la Côte, fruchtig und fein	

## Rotwein aus der Schweiz

<b>Aigle</b> Trois Tours, les Cellier de Chablais	46.00
Fruchtiger Wein aus Pinot Noir und Gamay Trauben	
<b>Pinot Noir 'Lucifer'</b> Adrian Mathier Salgesch	47.50
Der typische Walliser Pinot Noir	
<b>Le Tourmentin</b> Rouvinez Sierre	57.00
Assemblage aus Cornalin Humagne-Rouge Pinot-Noir und Syrah	
<b>Joos Blauburgunder</b> Barrique	58.00
Raffinierte Fruchtigkeit verbunden mit angenehmer Holznote	
<b>Humagne Rouge</b> Soleil d'Or Imesch	56.00
<b>Cornalin</b> Soleil d'Or Imesch	58.00
<b>Gamar'one</b> Cave de la Côte	60.00
Spezialität! Fruchtig, leicht süsslich, elegant und fein	
<b>Galotta</b> Cave de la Côte	52.00
Neue Traubensorte, dunkle Farbe, kräftige Struktur	



<b>Merlot Inspiration</b> , Cave de la Côte	49.50
Eine Rarität! Wundervoller Wein aus dem Eichenfass	
<b>Merlot del Ticino</b> Ronco d'Arzo Fumagalli	48.50
Typischer Merlot aus dem Tessin	

## Rotwein aus Frankreich

<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	<b>Côtes du Rhône</b>	65.50
Ganz fein zu Wild und kräftigem Fleisch		
<b>Gevrey-Chambertin AOC</b>	<b>Burgund</b>	95.50

### aus dem Bordeaux

<b>Château Liversan</b>	<b>Medoc</b>	46.50
<b>Clos la Gaffelière</b>	<b>Gironde</b>	54.00
St-Emilion Grand Cru AOC		
<b>Château Connétable de Talbot</b>	<b>Saint-Julien</b>	75.00
<b>Château Pédesclaux</b>	<b>Pauillac</b>	84.50
<b>Château Brane-Cantenac</b>	<b>Margaux</b>	103.00

## Rotwein aus Argentinien

<b>Malbec</b> Doña Paula, Valle de Uco, Mendoza	49.50
Wunderbarer Malbec, kräftig, würzig und fein	

## Rotwein aus Spanien

<b>Terra Remota Camino</b>	<b>Katalonien</b>	50.50
Feine Aromen wie rote Früchte (Kirsche, Himbeere & Johannisbeere) und süsse Gewürznoten wie Zimt und Vanille		
<b>Marques de Vitoria Crianza</b>	<b>Rioja</b>	46.00
Typischer Rioja aus 100% Tempranillo		



### **Valtravieso Crianza**

Cabernet Sauvignon/Tempr./Merlot

### **Mas Mallola Priorat DOQ**

Garnacha Tinta, Carignan

### **Ribera del Duero Valduero Una Cepa**

100% Tempranillo, komplexe Aromatik und aussergewöhnliche Intensität

**Ribera del Duero** 46.00

**Katalonien** 62.00

**Ribera del Duero** 76.50

## **Rotwein aus Italien**

### **Salice Salentino** Larinum

Feiner Wein aus Apulien

### **Attimi di Barbera**

Der Klassiker aus dem Piemont, fruchtig und intensiv

### **Cerraia** aus der Toscana

Nobile die Montepulciano DOCG (Sangiovese)

### **Le Difese**

Herrlicher Wein, elegant, würzig und fruchtig

### **Ripasso Monile** Salvalai DOC Valpolicella Classico

Corvina, Rondinella und Molinara Trauben

### **Bertani Amarone** della Valpolicella

Das Beste aus dem Veneto, herrlich fruchtig und fein

### **Sasso Bucato Rosso**

vollmundiger Geschmack mit fruchtigen Akzenten

### **Barolo Garretti**

100% Nebbiolo, kräftiger Geschmack

komplex mit krautigen und würzigen Noten

**Apulien** 43.50

**Piemont** 46.50

**Toscana** 47.50

**Toscana** 58.00

44.50

**Veneto** 61.00

**Toscana** 59.00

**Piemont** 73.50

## **Champagner und Schaumwein**

Prosecco

Champagne Bleu Brut

Cüpli

Flasche

10cl

75cl

7.90

85.00



# Wein offen

<b>Weiss- und Roséwein</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Belletruche Mont sur Rolle</b>	4.30	8.60	12.90	21.50
<b>Chardonnay</b>	4.50	9.00	13.50	22.50
<b>Ollon d'Aigle</b>	4.60	9.20	13.80	23.00
<b>Johannisberg</b>	4.60	9.20	13.80	23.00
<b>Yvorne AVY</b>	5.10	10.20	15.30	25.50
<b>Rosé Gamay</b>	4.40	8.80	13.20	22.00
<b>Oeil de Perdrix</b> (Flaschenqualität)	4.90	9.80	14.70	24.50

<b>Rotwein</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Gamay</b>	4.30	8.60	12.90	21.50
<b>Ollon d'Aigle</b>	4.60	9.20	13.80	23.00
<b>Dôle</b>	4.40	8.80	13.20	22.00
<b>Pinot Noir Lucifer</b> (Flaschenqualität)	6.80	13.60	20.40	34.00
<b>Primitivo</b> Italien (Flaschenqualität)	4.50	9.00	13.50	22.50
<b>Cerraia</b> Italien (Flaschenqualität)	6.80	13.60	20.40	34.00
<b>Salice Salentino</b> Italien (Flaschenqualität)	5.90	11.80	17.70	29.50
<b>Ripasso Monile</b> Italien (Flaschenqualität)	6.30	12.60	18.90	31.50
<b>Rioja Marqués de Vitoria</b> Spanien (Flaschenqualität)	6.50	13.00	19.50	32.50
<b>Terra Remota Camino</b> Spanien Flaschenqualität	7.20	14.40	21.60	36.00

## Kaffee, Tee, Ovo

Café crème, Espresso,		4.60
Café Hag		
Café Schale		4.70
Doppelter Espresso		6.00
Café Cappuccino		5.10
Café fertig		6.00
Café Coretto		6.60
Café Latte macchiato		5.50
Jodler Café		8.00
mit Pflümlì und Zwetschgenschnaps		
Café maison		8.70
mit Amaretto-Liqueur		
Länggass-Tee div. Sorten***		4.60
Tee Wein	4cl	5.90
Tee Rhum	2cl	6.60
Grog Rhum	4cl	6.90
Rhum- od. Apfel-Punsch ohne Alkohol		4.60
Ovomaltine	20cl	4.60
warm/kalt	30cl	5.20
Ovomaltine kalt	50cl	5.70
Schokolade	20cl	4.60
warm/kalt	30cl	5.20
Schokolade kalt	50cl	5.70
Milch warm/kalt	20cl	3.40
Milch warm/kalt	30cl	4.00

## Saft, Mineral

Michel Orangenektar	20cl	4.60
Michel Tomatensaft	20cl	4.60
Rhazünser / Arkina	50cl	5.80

### \*\*\*Länggass-Tee Aromen

Earl Grey, Menthe du Maroc, Mélange Rouge,  
Verveine, Ginger-Lemon, Berner Rosen,  
Edelweiss, Assam Halmari, Jasmine Pearl

## Diverse Getränke

S. Pellegrino Sanbitter	10cl	4.60
Schweppes Tonic	20cl	4.40
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.40
Coca Cola	33cl	4.80
Coca Cola Zero	33cl	4.80
Rivella rot, blau	33cl	4.80
Apfelsaft	30cl	4.80
Suure Most Ramseier	50cl	5.90

### im Offenausschank

	20cl	30cl	50cl
Coca Cola	3.80	4.40	5.60
Sprite	3.80	4.40	5.60
Eistee	3.80	4.40	5.60
Apfel Schorle	3.80	4.40	5.60
Grapefruit	3.80	4.40	5.60

Mineral (Tafelwasser) 3.80 4.30  
mit oder ohne Kohlensäure

Mineral (Tafelwasser) 1 Liter 8.60  
mit oder ohne Kohlensäure

## Feldschlösschen Bier

Alkoholfrei	33cl	5.00
Alkoholfrei	50cl	5.90
Bügel	50cl	5.90
Flasche hell	50cl	5.90
Schneider weiss	50cl	6.20

### im Offenausschank

	20cl	30cl	50cl
Lager-Bier	3.70	4.20	5.60
Spezial-Bier	3.90	4.40	6.20

## Aperitif 4cl Vol. %

Martini rosato oder weiss	17/18%	6.80
Cynar	17%	6.80
Campari	23%	6.80
Appenzeller	29%	6.80
Ramazotti	30%	6.80
Pastis/Pernod	<b>2cl</b> 45/40%	6.80
Aperol Spritz mit Prosecco	11%	9.50
Hugo mit Prosecco		9.50
*Aperol + Hugo alkoholfrei		9.50

## Whisky 4cl

Johnny Walker red Label	40%	10.50
Ballantines	43%	9.50
Jack Daniels	43%	12.00
Southern Comfort	40%	12.00
Glenfiddich	43%	13.50
Whisky Cola	40%	13.00
Ballantines 4cl mit Coca Cola		

## Gin, Rhum, Wodka 4cl

Gin Gordons	40%	8.60
Rhum Bacardi	40%	8.60
Rhum <b>2cl</b>	40%	4.70
Wodka	40%	8.60
Gin Tonic	40%	12.80
Bacardi Cola	40%	12.80
Wodka Lemon/ Orange	40%	12.80

## Liqueurs 2cl Vol. %

La vieille prune Morin	41%	8.50
Amaretto	28%	6.40
Baileys	18%	6.40
Limoncello Costa <b>4cl</b> della Amalfitana	30%	5.00

## Cognac 2cl

Rémy Martin	40%	8.50
Martell	40%	8.50
Hennessy	40%	8.50
Grand Marnier Morin	40%	6.50

## Spirituosen 2cl

Abricotine	37.5%	6.10
Branntwein/"Bäzi" <b>4cl</b>	40%	3.70
Kräuterbranntwein	40%	3.70
Gravensteiner	40%	4.60
Kirsch	40%	3.90
Pflümli	40%	3.90
Zwetschgen	40%	3.80
Williams	40%	6.10
Marc (Schweiz)	40%	4.60
Marc Burgunder Morin	40%	6.10
Calvados Morin	40%	6.10
Grappa di Barolo	42%	8.10
Grappa di Amarone	42%	9.10
Grappa di Chardonnay	40%	7.60
Grappa Lorenzo Inga Barrique	43%	9.60
Grappe di Barbera	45%	12.60
« Hausgrappa »	38%	7.60
Bottega Prosecco Barrique		

## Carlos I Imperial

ein königlicher Genuss	38%	12.50
------------------------	-----	-------