



Vorspeisen

Carne Cruda Kalbfleisch Tartar mit Toast	24.90
Crevetten Cocktail mit Toast	18.80
Kalbsleber auf Blattsalat 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

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

Teigwaren

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



Pizzen

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



Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Fruchtegarnitur		31.80
Schweinsschnitzel Cordon bleu *		34.80
Schweinsschnitzel paniert *		32.80
Schweinsfilet Medallions Champs-Élysées * mit Sauce béarnaise und Estragon überbacken		37.50
Rindsentrecôte Café de Paris *	200 Gramm	41.80
Rindsfilet Stroganoff an feiner Paprikarahmsauce mit Nudeln		43.50
Rindsfilet an Pfeffersauce *	200 Gramm	46.50
oder Café de Paris	140 Gramm	38.50
Chateaubriand ab 2 Personen / Preis pro Person Edles Rindsfilet mit diversem Gemüse und Beilage nach Wahl		53.80
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti		39.90
Wienerschnitzel * Dünnes Kalbsschnitzel paniert		39.90
Kalbsleberli 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

Fishspezialitäten

Riesencrevetten grilliert 39.90
mit Safranrisotto

Zanderfilet im Bierteig gebacken 36.80
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

Pizza Bambini mit Tomaten und Mozzarella	14.00
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	14.50
Donald Duck 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

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

Roséwein

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

Rotwein aus der Schweiz

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



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

Rotwein aus Frankreich

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

aus dem Bordeaux

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

Rotwein aus Argentinien

Malbec Doña Paula, Valle de Uco, Mendoza	49.50
Wunderbarer Malbec, kräftig, würzig und fein	

Rotwein aus Spanien

Terra Remota Camino	Katalonien	50.50
Feine Aromen wie rote Früchte (Kirsche, Himbeere & Johannisbeere) und süsse Gewürznoten wie Zimt und Vanille		
Marques de Vitoria Crianza	Rioja	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

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

Rotwein	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Gamay	4.30	8.60	12.90	21.50
Ollon d'Aigle	4.60	9.20	13.80	23.00
Dôle	4.40	8.80	13.20	22.00
Pinot Noir Lucifer (Flaschenqualität)	6.80	13.60	20.40	34.00
Primitivo Italien (Flaschenqualität)	4.50	9.00	13.50	22.50
Cerraia Italien (Flaschenqualität)	6.80	13.60	20.40	34.00
Salice Salentino Italien (Flaschenqualität)	5.90	11.80	17.70	29.50
Ripasso Monile Italien (Flaschenqualität)	6.30	12.60	18.90	31.50
Rioja Marqués de Vitoria Spanien (Flaschenqualität)	6.50	13.00	19.50	32.50
Terra Remota Camino 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 Pflümli 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	17/18%	6.80
oder weiss		
Cynar	17%	6.80
Campari	23%	6.80
Appenzeller	29%	6.80
Ramazzotti	30%	6.80
Pastis/Pernod	2cl 45/40%	6.80
Aperol Spritz	11%	9.50
mit Prosecco		
Hugo mit Prosecco		9.50

*Aperol + Hugo
alkoholfrei

9.50

Liqueurs 2cl

Vol. %

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

Cognac 2cl

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

Whisky 4cl

Johnny Walker	40%	10.50
red Label		
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		

Spirituosen 2cl

Abricotine	37.5%	6.10
Branntwein/"Bäzi"	4cl 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	43%	9.60
Barrique		
Grappe di Barbera	45%	12.60
« Hausgrappa »	38%	7.60
Bottega Prosecco Barrique		

Gin, Rhum, Wodka 4cl

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

Carlos I Imperial

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