

Salate

Knackiger Blattsalat 11.50

Mit Brotchips und karamellisierter Baumnuss ^{1,2,4,5,6,7}
Crispy green garden salad with bread crisps and caramelised walnuts

Bunt gemischter Saisonsalat 13.50

Mit Brotchips und karamellisierter Baumnuss ^{1,2,4,5,6,7}
Colourful seasonal mixed salad with bread crisps and caramelised walnuts

Wurst-Käsesalat ^{1,2, 4, 5, 6, 7} 23.50

Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli
Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese

Thonsalat ^{1,2, 5, 6, 7, 8} 23.50

Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli
Seasonal mixed salad with tuna

Griechischer Hirtensalat ^{1,2, 7} 23.50

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse
Large Greek salad, fresh tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives and feta cheese

Kaltes

Felseneggplättli 36.00

Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Speck und Schweizerkäse
Felsenegg plate – Dried cured meats, bacon and Swiss cheese

Sandwich ^{1,2} 11.50

Mit Käse, gekochtem Schinken oder Trockenfleisch
Fresh sandwich with your choice of cheese, ham or dried cured meat

Warmes

Buure Knoblauchbrot ^{1,2} Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese	15.50
Portion Pommes frites mit Ketchup French fries with tomato ketchup	11.50
Ungarische Gulaschsuppe ^{1,2} Rassig, herzhaft und würzig vom Rind mit Blätterteigkonfekt Hearty Hungarian goulash soup	15.50
Säuliämtler-Bratwurst mit Pommes frites ^{1,2} Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, mit Gemüse und Kräuter verfeinert A sausage which is a blend of pork and veal, french fries on the side	24.50
Walliser Käseschnitte ¹ Brotscheiben belegt mit einer Mischung aus Weisswein, Gewürzen und Käse dazu Schinken und Tomaten im Gratinchacheli serviert Slices of bread layered with ham and tomatoes, topped with melted Swiss cheese	25.00
Elsässer Flammkuchen ^{1,2} Auf dem Holzbrett serviert in zwei klassischen Sorten: Served on a wooden board in two classic varieties:	
Mit saurer Sahne, Speck und Zwiebeln With sour cream, bacon and onions	24.50
Mit saurer Sahne, Feta und Peperoni With sour cream, feta cheese and peperoni	23.50

Innerschwyz Äplermagronen ^{1,2} 28.50
Maccaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften Rahm-Käsesauce,
garniert mit Röstzwiebeln und Apfelmus im Eisenpfändli serviert
Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions,
apple puree on the side

Pangasius Fischknusperli ^{1,2, 6, 7, 8, 11} 28.00
Im Bierteigmantel im Chörbli serviert mit Tartar Sauce und Pommes frites
Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce and french fries

Tessiner Rösti 27.00
Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse
im Gratinchacheli serviert
Patato rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese

käsefondue ^{1,2} 31.00
Unsere beliebte Hausmischung mit feinem Hausbrot - für 1 Person
Cheese fondue, veeery swiss...
First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet.

Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen 8.00
Pickles on the side

Ananaswürfeli 8.00
Pineapple on the side

6 Stück Schinkenröllchen 8.00
6 pieces of ham on the side

Kartoffeln 8.00
Potatoes on the side

Fitnesssteller 1,2,3,4,5,6,7

Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Knusperstängeli
kombiniert nach Ihrem Geschmack:

Extra large gourmet salad with your choice of:

Mit Schweizer Pouletbrüstchen gefüllt mit buntem Gemüse 29.50
Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling

Mit zartem schweizer Kalbschnitzeli 38.50
Tender pieces of veal from the local butcher

Schweizer Raclette-Teller 19.50

Geschmolzener Käse mit Kartoffeln, Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen
Original Swiss Raclette cheese with potatoes and pickles on the side

Capuns 1,2

Die Spezialität aus dem Kanton Graubünden

In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig, angereichert mit
klein geschnittenen Stückchen Salsiz, an einer Rahm-Käsesauce

Swiss speciality Capuns - pasta/bacon filling wrapped in swiss chard leaves
topped with creamy cheese sauce

29.50

Saftiges Schweinesteak 2 in Kräuterbutter

Vom lokalen Metzger mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

Tasty pork steak served with homemade herb butter and french fries

37.50

Felsenegg Knaller

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1,2,4,5}

15.50

Homemade apple strudel with vanilla sauce



Kaiserschmarrn ^{1,2,4,11}

18.50

Die wohl bekannteste Süßspeise der österreichischen Küche
Zerteilter Pfannkuchen der mit Staubzucker bestreut und
mit Zwetschgenkompott serviert wird

Kaiserschmarrn is one of Austria's best known desserts. A light caramelized pancake cut into pieces while frying and sprinkled with icing sugar, served with stewed plums



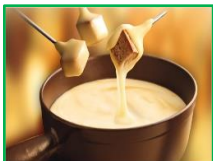
Käsefondue ^{1,2}

31.00

Unsere beliebte Hausmischung mit feinem Hausbrot - für 1 Person

Cheese fondue, veery swiss...

First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet.



Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen

8.00

Pickles on the side

Ananaswürfeli

8.00

Pineapple on the side

6 Stück Schinkenröllchen

8.00

6 pieces of ham on the side

Kartoffeln

8.00

Potatoes on the side

Speisekarte Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide, wie Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste und Hafer
2. Milch, inklusive Laktose
3. Erdnüsse
4. Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queensaländnüsse, Pistazien
5. Eier
6. Sellerie
7. Senf
8. Fische
9. Krebstiere
10. Weichtiere
11. Sojabohnen
12. Sesamsamen
13. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO₂
14. Lupinen

Herkunft Fleisch/Fisch

- Poulet, Kalb und Schwein aus der Schweiz
- Fisch aus Vietnam asc.apua.org founded by WWF