

Traditionelle Schweizer Gerichte

Waadtländer Käsesuppe mit Apfelschnitzen		Fr.14.00
	1/2 Portion	Fr. 9.00
Portion Äplermagronen mit Apfelmus		Fr. 17.50
zusätzlich mit gebratenen Cervelatscheiben		Fr. 18.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti		Fr. 18.50
Kutteln an Tomatensauce	mit Pommes-Frites oder Nudeln	Fr. 16.00
	mit Butterrösti	Fr. 17.00
Vogu-Heu (Eierbrot) mit Schinkenstreifen und Apfelmus		Fr. 13.50
Walliser-Rösti mit Tomaten und Raclettekäse		Fr. 19.00

Vorspeisen

Suppen

Bündner Gerstensuppe mit Gemüse und Trockenfleisch	Fr.	8.50
Bouillon mit Gemüse und Ei	Fr.	7.00
Tagessuppe (es hed, solangs hed)	Fr.	7.00

Salate

Nüsslisalat mit Ei	Fr.	12.00	klein	Fr.	8.50
grüner Saison-Salat	Fr.	7.50	klein	Fr.	5.00
gemischter Salat	Fr.	9.00	klein	Fr.	7.50

einfach und beliebt

Wurstsalat mit Pommes-Frites Fr. 16.50

Schniposa Fr. 18.00

Schweinsschnitzel (100 g) paniert mit
grünem Salat und Pommes-Frites auf gleichem Teller

Portion Chicken Nuggets (9 Stück) mit Pommes-Frites Fr. 17.00

mit gemischtem Salat Fr. 19.50

Salatteller mit Ei Fr. 15.50

Wurstsalat einfach Fr. 11.00 garniert Fr. 16.50

Wurstsalat mit Käse einfach Fr. 13.00 garniert Fr. 18.50

Hausklassiker

Gourmetseller

Schweinssteak oder Pouletbrust an Pilzrahmsauce,
begleitet von verschiedenen Salaten und Pommes-Frites Fr. 28.50

Rindsfilet-Stroganoff an Paprikarahmsauce

mit Gemüse und Butterreis Fr. 39.50

„Rinds-Chnebu“ vom Entrecôte (200 g)

an verschiedenen hausgemachten Saucen mit Country-Cuts Fr. 38.50

Wildschweinpfeffer nach Jägerart

mit Gemüse und Pommes-Frites Fr. 25.00

Schweinsschnitzel an Rahmsauce

mit Butternüdeli und Frucht Fr. 25.00

Schweinssteak "Maison" an Rahmsauce

mit Gemüse und Pommes-Frites Fr. 28.50

bunter Gemüseteller mit Pommes-Frites

Fr. 19.50

Charlottes Nudeltopf (ab 2 Personen) :

Eintopf mit Kalbfleisch, Schinken, Champignons und Tomaten Fr. 25.00

Aus der Pfanne

Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr.	17.50
	1 Stück	Fr.	10.00
Schweinsschnitzel paniert	2 Stück	Fr.	18.50
	1 Stück	Fr.	10.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter		Fr.	18.50
Cordon-bleu von Schwein mit Schinken, Emmentalerkäse und Fribourger Vacherin		Fr.	20.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr.	26.50
	1 Stück	Fr.	18.50
Rinds-Entrecôte (200 g) (kann hellfarbig sein)	mit Kräuterbutter	Fr.	32.00
	mit Pfefferrahmsauce	Fr.	33.00
Gebratene Pouletbrust (150 g) mit Kräuterbutter		Fr.	17.50

Beilagen

Pommes-Frites, Butternüdeli, Butterreis oder Croquetten	Fr.	5.50	
hausgemachte Butterrösti	Fr.	6.50	
Portion Gemüse (drei Sorten)	Fr.	8.00	
Tagesgemüse	Fr.	3.50	
Salat auf gleichem Teller als Fitness:	grüner Salat	Fr.	6.00
	gemischter Salat	Fr.	8.00

Fleischdeklaration: Schwein, Kalb, Rind und Poulet aus der Schweiz
Wildschwein aus dem Burgenland (A)

Allergien: Betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
besprechen Sie sich bitte mit unseren Mitarbeitern.

Mehrwertsteuer: alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Gäste WLAN Löwen: Passwort: LoewenGAST2017