

Salate/ Suppen:



| | | | |
|--|--------------|-----------------------------|----------------------------|
| Mini - Salat | 4.50 | <i>Salade mini</i> | <i>Mini salad</i> |
| Grüner Salat | 6.50 | <i>Salade verte</i> | <i>Green salad</i> |
| Gemischter Salat | 8.00 | <i>Salade mêlée</i> | <i>Mixed salad</i> |
| Gemischter Salat "Jumbo" | 15.50 | <i>Salade mêlée "Jumbo"</i> | <i>Mixed salad "Jumbo"</i> |
| <i>(Saucen: französisch + italienisch / Sauce: français + italien / Sauce: French + Italian)</i> | | | |

| | | | |
|---------------------|-------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Tagessuppe | 5.00 | <i>Potage du jour</i> | <i>Today's soup</i> |
| Kraftbrühe natur | 5.00 | <i>Consommé natur</i> | <i>Clear soup</i> |
| Kraftbrühe mit Ei | 6.00 | <i>Consommé à l'oeuf</i> | <i>Clear soup + egg</i> |
| Kraftbrühe mit Mark | 8.00 | <i>Consommé à la moelle</i> | <i>Clear soup + bone-marrow</i> |
| Saisonsuppe klein | 5.00 | <i>Potage de saison</i> | <i>Soup in season</i> |
| Saisonsuppe gross | 7.50 | <i>Potage de saison</i> | <i>Soup in season</i> |

Kinderteller/ Eierspeisen/ Vegi:



| | | | |
|---|--------------|--|---|
| Globiteller Hähnchenschnitzel paniert, Erbsli Pommes frites, Glace | 12.00 | Assiette Globi <i>escalope de poulet pané petits pois, frites, glace</i> | Globi's plate <i>chicken escalope bread crumbed green peas, french-f, ice cream</i> |
| Jogi - Teller Kalbschipolata Teigwaren, Glace | 12.00 | Assiette Jogi <i>chipolata de veau pâtes, glace</i> | Jogis's plate <i>veal - chipolata pasta, ice cream</i> |
| Pingu - Teller Fischstäbchen Pommes frites, Glace | 12.00 | Assiette Pingu <i>bâtonnets de poisson pommes frites, glace</i> | Pingu's platte <i>fish fingers French fries, ice cream</i> |

| | | | |
|--|--------------|--|--|
| Omelette natur (3 Eier) | 8.00 | Omelette <i>natur (3oeufs)</i> | Omelete <i>natur (3 eggs)</i> |
| mit Schinken, Champignons, Käse oder Garnelen | 12.00 | <i>au jambon, champignons fromage ou crevettes</i> | <i>with ham, champignons cheese. Shrimps</i> |
| Spiegeleier natur (2 Eier) | 5.50 | Oeufs sur le plat <i>natur (2oeufs)</i> | Fried eggs <i>natur (2eggs)</i> |
| mit Schinken oder Speck | 9.00 | <i>au jambon/ au lard</i> | <i>with ham / bacon</i> |

Wir verwenden meistens Schweizer Eier aus Bodenhaltung

| | | | |
|-----------------------|--------------|------------------------------|-------------------------------|
| Portion Teigwaren | 8.00 | <i>pâtes portion</i> | <i>pasta portion</i> |
| Champignonssauce | 4.00 | <i>sauce aux champignons</i> | <i>champignon cream sauce</i> |
| Portion pommes frites | 8.00 | <i>pommes frites portion</i> | <i>french fries portion</i> |
| Gemüseteller | 16.00 | <i>assiette de légumes</i> | <i>assorted vegetables</i> |

Würste + Fleischgerichte:



| | | |
|--|--|---|
| Bauernbratwurst (Schwein) 13.00 mit Beilage 17.00 | Saucisse rôtie porc avec garniture | Fried sausage farmer's style with garnish |
| Rauchwurst (Schwein) | Saucisse de porc fumé | Smoked pork sausage |
| 1 Stück natur 6.50 | 1 pièce natur | 1 piece natur |
| mit Beilage 10.50 | avec garniture | with garnish |
| 2 Stück 12.00 | 2 pièces | 2 pieces |
| mit Beilage 16.00 | avec garniture | avec garnish |
| Beilagen, frites, Rösti, Teigwaren | Garniture, frites, pâtes, rösti | Garnish, french fries, rösti, pasta |
| <i>Teigwaren werden meistens frisch gekocht, (Wartezeit)</i> | | |

| | | |
|--|--|--|
| Schweinssteak Försterart 23.00 180 gr. | Steak de porc forestière | Pork steak forester's style |
| Entrecôte Café de Paris 34.00 200 gr. | Entrecôte Café de Paris | Sirloin steak Café de Paris |
| Schweizer Poulet (Hähnchen) | Escalope de poulet | Chicken steak |
| Schnitzel 100 - 120 gr. 18.00 | à la crème / panée | with cream sauce/ bread-crumbed |
| Schnitzel XXL 200 - 240 gr. 25.00 | | |
| Rahmsauce oder paniert | | |
| Beilagen: | Garniture: | Garnish: |
| Pommes frites, Rösti, Teigwaren, Reis und Gemüse oder kleiner gemischter Salat | pommes frites, Rösti, pâtes riz + légumes au salad | french fries, Rösti, pasta, rice + vegetables or salad |
| <i>Reis und Teigwaren werden meistens frisch gekocht, (Wartezeit)</i> | | |

Käsespezialitäten:



| | | |
|---|-----------------------------------|-------------------------------|
| Fondue Bären - 200 gr 23.00 | Fondue Bären | Fondue Bären |
| Fondue Bären mit Steinpilzen 29.00 | Fondue Bären au bolets | Fondue Bären + boletus |
| Beilageschale süss oder sauer 5.00 | garniture- doux + aigre | garnish - sweet + sour |
| Käseschnitte 200 gr 15.00 | crôte au fromage | cheese crust |
| Käseschnitte 100 gr 11.00 | crôte au fromage - mini | cheese crust - small |
| mit Schinken 3.00 | supplément jambon | supplément ham |
| mit Spiegelei (1 Ei) 2.00 | supplément 1 oeuf sur plat | supplement 1 fried egg |
| zusätzliche Ananas 2.00 | supplément ananas | supplement pineapple |
| Raclette „bis gnueg“ 22.00 | Raclette à discrétion | |

Vorspeisen:



| | | | |
|---|--------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Gourmet – Teller <i>Bündnerfleisch, Hoblekäse, Salat</i> | 11.00 | <i>assiette gourmet</i> | <i>gourmet plate</i> |
| Bündnerfleisch 50 gr. | 14.00 | <i>assiette viande séchée</i> | <i>air-dried beef</i> |
| Garnelen – Cocktail | 12.50 | <i>shrimp cocktail</i> | <i>cocktail des crevettes</i> |

Fleischspezialitäten :



| Kalb: | | Veau: | Veal: |
|--|--------------|---|--|
| Wienerschnitzel 180 gr. | 31.00 | <i>Escalope viennoise</i> | <i>Escalope Viennese style</i> |
| Rahmschnitzel 180 gr. | 31.00 | <i>Escalope à la crème</i> | <i>Escalope with cream sauce</i> |
| Mini 120 gr. | 22.00 | <i>mini</i> | <i>mini</i> |
| Zürcher Geschnetzeltes 200 gr. | 38.00 | <i>Emincé zurichoise</i> | <i>Sliced veal Zurich style</i> |
| Beilagen: Pommes frites, Rösti, Teigwaren, Reis und Gemüse oder kleiner gemischter Salat | | garniture: <i>pommes frites, Rösti, pâtes riz + légumes au salade</i> | garnish: <i>french fries, Rösti, pasta, rice + vegetables or salad</i> |
| <i>Reis + Teigwaren werden meistens frisch gekocht,(Wartezeit)</i> | | | |

| Rind: 200 gr. pro Person | | Boeuf: | Beef: |
|--|-------------------------|---|--|
| Nach Anfrage oder auf Vorbestellung! | | | |
| Rindsfilet Madagascar | 43.00 | <i>Filet de Madagascar</i> | <i>Fillet of beef Madagascar</i> |
| Chateaubriand ab 2 Personen | 45.00 | <i>Chateaubriand</i> <i>min. 2 pers.</i> | <i>Chateaubriand</i> <i>min. 2 pers.</i> |
| Filetgulasch Stroganow | 42.00 | <i>Goulache Stroganov</i> | <i>Fillet goulash Stroganov</i> |
| Beilagen: Pommes frites, Rösti, Teigwaren, Reis und Gemüse oder kleiner gemischter Salat | | garniture: <i>pommes frites, Rösti, pâtes riz + légumes au salade</i> | garnish: <i>french fries, Rösti, pasta, rice + vegetables or salad</i> |
| Fondue Bourguignonne | 46.00 pro Person | | |
| <i>Rindsfiletstücke im Oel gebacken / viande de boeuf frit / beef meat deep - fried</i> | | | |
| Fondue Chinoise | 46.00 pro Person | | |
| <i>Rindsfiletstücke in Bouillon gekocht / viande de boeuf bouilli / beef meat plain boiled</i> | | | |
| <i>Beide Fleischfondue ab 2 Personen, garniert mit Früchten, Saucen und weiteren Beilagen.</i> | | | |
| <i>Garniture: fruits, sauces, etc./ Garnish: fruits, sauces, etc.</i> | | | |
| <i>Reis + Teigwaren werden meistens frisch gekocht,(Wartezeit)</i> | | | |

Kalte Speisen:



| | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| Schinkenteller 160 gr. | 16.00 | <i>assiette de jambon</i> | <i>ham on plate</i> |
| Salamiteller 140 gr. | 16.00 | <i>assiette de salami</i> | <i>salami on plate</i> |
| Rauchspeckteller 140 gr. | 16.00 | <i>assiette de lard fumé</i> | <i>smoked bacon on plate</i> |
| Bündnerfleisch | | <i>viande séchée</i> | <i>air dried beef</i> |
| Teller 90 gr. | 22.00 | 90 gr. | 90 gr. |
| Mini - Teller 50 gr. | 14.00 | 50 gr. | 50 gr. |
| Bärenteller 200 gr. | 22.00 | <i>assiette Bären</i> | <i>plate Bären</i> |
| Fleisch und Hobelkäse | | <i>viandes et fromage à rebibes</i> | <i>cold meats+ chipped cheese</i> |
| Damenteller 120. gr. | 15.00 | <i>assiette "dame"</i> | <i>lady's plat</i> |
| Schinken + Salate | | <i>jambon, salade mêlée</i> | <i>ham, mixed salade</i> |
| Niesenteller 120 gr. | 15.00 | <i>assiette Niesen</i> | <i>Niesen plat</i> |
| Speck, Salami, Käse + Salate | | <i>lard, salami, . fromage, salade</i> | <i>bacon,salami,cheese, salade</i> |
| Cervela- Salat einfach | 7.50 | <i>salade de cervelas</i> | <i>cervelat salade</i> |
| Cervela- Salat garniert | 12.00 | <i>salade de cervelas+ mêlée</i> | <i>cervelat + mixed salade</i> |
| Cervela + Käsesalat | 16.50 | <i>salade de cervelas + fromage</i> | <i>cervelat + cheese salade</i> |
| Thonsalat garniert | 15.00 | <i>salade de thon</i> | <i>tuna salad</i> |
| Thonsalat+Tomaten+Zwiebeln | 15.00 | <i>salade de thon,tomate,oignons</i> | <i>tuna salad, tomatoe, onions</i> |
| Käse | | <i>fromage</i> | <i>cheese</i> |
| Bergkäse gehobelt 160 gr. | 15.50 | <i>fromage à rebibes 150 gr.</i> | <i>chipped cheese 150 gr.</i> |
| Teller gemischt 200 gr. | 17.00 | <i>fro,age</i> | <i>cheese</i> |
| Brot – oder Baquette - Sandwich | | | <i>Sandwich Sandwich</i> |
| Schinken/ Salami/ Käse | | <i>jambon/ salami/ fromage</i> | <i>ham/ salami/ cheese</i> |
| | Small 40 gr. - 3.50 / Medium 70 gr. - 7.00 / Large 100 gr. - 11.00 | | |
| | Bündnerfleisch 40 gr. - 10.50 / viande séchée / air dried beef | | |

*Schinken - ist Vorderschinken
Cervelas sind tiefgekühlt*

Deklaration unserer Fleischgerichte:

Rind: Schweiz > Huft, Entrecôte + Filet: wenn möglich Brasilien
Kalb + Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Schinken, Speck, Wurstwaren, Trockenfleisch: Schweiz
Salami: Schweiz

alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.