

Vorspeisen

E schöne Grüene	8.00
Grüner Blattsalat, wahlweise mit French oder Italian Dressing Mit warmem Ziegenkäse und Honig auf Crostini	12.50
E gablete Gmischte	10.50
Gemischte Salate, wahlweise mit French oder Italian Dressing	
Caesar Salat Gasthof	14.50
Lattichsalat mit Gruyerdressing, Croutons und knusprigem Bauernspeck	
Beefsteak-Tatar	23.50 / 39.50
Zartes, rohes Rindfleisch nach Ihren Wünschen direkt am Tisch für Sie zubereitet mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert; mild, mittel oder scharf	
Edles Lachs-Duett	17.50 / 29.50
Norwegischer Rauchlachs mit einem Apfel- Meerrettichschaum kombiniert mit hausgemachtem Lachsmousse an einer Dillsenfauce	

Suppen

E Löffu Tagessuppe	6.00
Eine Tasse Tagessuppe	
Grüne Spargelcremesuppe	10.50
Mit salzigem Prussien	

Fischgerichte

Eglifilets Müllerinnenart	39.50
Gebratene Eglifilets mit brauner Butter und Salzkartoffeln	
Zanderfilets frittiert	31.50
Frittierte Zanderfilets mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes Frites	
Nüdeli mit kalt geräuchertem Lachs	28.50
Tagliatelle an feiner Zitronenrahmsauce mit Rauchlachs	
D' Schwinger-Forelle aus Kräiligen	38.50
Ganze Forelle blau oder Müllerinnenart mit Salzkartoffeln, auf Wunsch für Sie am Tisch filetiert	

Vegetarische Gerichte

Dr Landfroue-Gmüesteller	28.50
Gartenfrische Gemüseauswahl garniert mit frittierten Quornstäbchen, goldenen Kartoffelkroketten und einem Spiegelei	
Salatteller Gasthof	19.50
mit Rohschinken	27.50
Vegane Gnocchi	23.50
mit Oliven und Cherrytomaten	
D' Bärner Rösti	19.50
Traditionelle Rösti mit Zwiebeln und Spiegelei auf Wunsch mit Speck	
	+ 2.00
D' Älpler Rösti	21.50
Knusprige Rösti mit einem Spiegelei und Käse gratiniert auf Wunsch mit Schinken	
	+ 2.00

Fleischgerichte

Währschaft und Guel

Üsi Husrösti 34.50
Goldbraune Rösti mit Schweinsfiletmédailles und Pilzrahmsauce

Dorfmetzger Hofer's Burebratwurst 22.50
Schönbühler Schweinsbratwurst mit goldbrauner Rösti und Zwiebelsauce

Ds' Grauholzschnitzel 39.50
Panierte Kalbsschnitzel und Pommes frites

Schweins- oder Kalbs- Cordon-bleu 29.50 / 41.50
Serviirt mit Pommes frites, gefüllt mit Schinken und Käse

Müetis Ankeläberli 35.50
In der Pfanne gebratene Kalbsleber mit goldbrauner Rösti und Jus

Poulet Casimir 31.50
Zartes Pouletgeschnetzeltes im Trockenreisring serviirt,
mit rassisger Currysauce und frischen Früchten als Garnitur

Fein und Edel

Flambiertes Chateaubriand, ab 2 Personen 65.50 p.P.
Im Restaurant drinnen flambiertes Rindsfilet, serviirt mit frischen Früchten,
buntem Gartengemüse, hausgemachter Béarnaise- & Café de Paris-Sauce
sowie einer Stärkebeilage Ihrer Wahl

Dr' Ratsherrenteller 39.50
Zarte Kalbsschnitzel mit feiner Morchelrahmsauce, Tagliatelle und
Gemüsebouquet

Die zwei Filets der Filets 46.50
Rindsfiletmédailon auf Honig-Rotweinschalotten an Vanille-Portweinjus,
kombiniert mit einem Schweinsfilet im Landrauchschenkenmantel auf
sautierten Pilzen, serviirt mit einem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Gerber's Gschnätzlets 38.50
Rinds- und Kalbsgeschnetzeltes mit Paprika- Zwiebelsauce
serviirt mit goldbrauner Rösti