Vorspeisen

E schöne Grüene **9.00**
Grüner Blattsalat, wahlweise mit French oder Italian Dressing
Mit warmem Ziegenkäse und Honig auf Crostini **14.00**

E gablete Gmischte **12.00**
Gemischte Salate, wahlweise mit French oder Italian Dressing

Caesar Salat Gasthof **14.50**
Lattichsalat mit Gruyerdressing, Croutons und knusprigem Bauernspeck

Beefsteak-Tatar **24.50 / 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 **21.50 / 32.50**
Norwegischer Rauchlachs mit einem Apfel-Meerrettichschaum
kombiniert mit hausgemachtem Lachsmousse an einer Dillsenfsauce

Suppen

E Löffu Tagessuppe **7.50**
Eine Tasse Tagessuppe

Saisonale Aktionssuppe
Gerne dürfen Sie sich bei unseren Servicemitarbeiter*Innen über unsere aktuelle Suppe informieren.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Fischgerichte

Schweizer Forellenfilets Müllerinnenart **40.50**
Gebratene Forellenfilets mit brauner Butter und Salzkartoffeln

Schweizer Eglifilets im Bierteig **39.50**
Frittierte Eglifilets mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes frites

Nüdeli mit kalt geräuchertem Lachs **28.50**
Tagliatelle an feiner Zitronenrahmsauce mit Rauchlachs

Mediterraner Wolfsbarsch (GR) **38.50**
Gebratener Wolfsbarsch mit Reis, garniert mit Kräutern, Kapern, Zitronen, Olivenöl und buntem Gemüsebouquet

Vegetarische Gerichte

Dr Landfroue-Gmüesteller **29.50**
Gartenfrische Gemüseauswahl garniert mit frittierten Quornstäbchen, goldenen Kartoffelkroketten und einem Spiegelei

Salatteller Gasthof „nature“ **19.50**
mit Rohschinken **28.50**

Vegane Gnocchi **24.50**
mit Oliven, Cherrytomaten und Tomatensauce

D‘ Bärner Rösti **21.50**
Traditionelle Rösti mit Zwiebeln und Spiegelei
auf Wunsch mit Speck **+ 2.00**

D‘ Älpler Rösti **23.50**
Knusprige Rösti mit einem Spiegelei und Käse gratiniert
auf Wunsch mit Schinken **+ 2.00**

Auberginen Cordon bleu **31.50**
gefüllt mit Appenzeller und getrockneten Tomaten,
serviert mit Pommes frites, Rucolacreme und Gemüsebouquet

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Währschaft und Guet

Üsi Husrösti **36.50**
Goldbraune Rösti mit Schweinsfiletmédaillons, Pilzrahmsauce und Gemüsebouquet

Dorfmetzger Hofer's Burebratwurscht **25.50**
Schönbühler Schweinsbratwurst mit goldbrauner Rösti, Zwiebelsauce und Gemüsebouquet

Ds' Grauholzschnitzel **41.00**
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Schweins- oder Kalbs- Cordon-bleu **32.50 / 43.50**
Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Müetis Ankeläberli **37.50**
In der Pfanne gebratene Kalbsleber mit goldbrauner Rösti, Jus und Gemüsebouquet

Poulet Casimir **34.50**
Zartes Pouletgeschnetzeltes im Trockenreisring serviert,
mit rassiger Currysauce und frischen Früchten als Garnitur

Fein und Edel

Flambiertes Chateaubriand, ab 2 Personen **67.50 p.P.**
Im Restaurant drinnen flambiertes Rindsfilet, serviert mit frischen Früchten, buntem Gartengemüse, hausgemachter Béarnaise- & Café de Paris-Sauce sowie einer Stärkebeilage Ihrer Wahl

Dr' Ratsherrenteller **42.50**
Zarte Kalbsschnitzel mit feiner Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet

Die zwei Filets der Filets **46.50**
Rindsfiletmédaillon auf Honig-Rotweinschalotten an Vanille-Portweinjus, kombiniert mit einem Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel auf sautierten Pilzen, serviert mit einem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Gerber's Gschnätzlets **39.50**
Rinds- und Kalbsgeschnetzeltes mit Paprika-Zwiebelsauce
serviert mit goldbrauner Rösti und buntem Gemüsebouquet

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.