




Was for z'ersch

«Vogersalat» mit Trauben, Birnen    15.50
Baumnüssen und Holunderblüten-Dressing (Nüsslisalat)

«Vogersalat» nature   12.50
mit Speck + 1.50 | mit Ei + 2.50 | mit Schwammerl + 5.00

Kundelfinger Forellenpackerl mit Blattsalaten 17.50
Kürbiskernen und Apfelkren

Wos recht's mit Fleisch

Husarenspiess 35.00
Poulet mariniert mit Thymian, Paprika und Knoblauch,
serviert mit Paprikajus, Erdäpfelkuchen (Rösti) und Gemüse

Fiaker Gulasch mit Semmelknödel 38.00
Kalbsgulasch mit Wiener Würstl, Essiggurkl und
Ochsenaug (Spiegelei)

Tafelspitz mit Markbein 46.00
mit Kartoffeln, Gemüse. Schnittlauchsauerrahm und Apfelkren

«Salzburger Bierkutscherkotelette» 38.00
Grand Cru-Schweinskotelette (mit Schwarte)
Zwiebel-Dunkelbier-Chutney und Gemüse

Beilagen

Rösti 8.50 Semmelknödel 6.00

Was gschmackigs ohne Fleisch

Risotto mit Ronen, Baumnüssen   28.00
und St. Martins-Käse (Ronen=Randen)

Sterisches Kartoffel-Käferbohngulasch   32.00
mit Sojastreifen

Semmelknödel mit Schwammerlsosse  25.00
und Schnittlauch



Wos Siassas

Kleine Bissen

Grosse Happen

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

11.50

14.50

Süßes, zerrissenes Eieromelett mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker

Marillen-Knödel mit Marillenröster

11.50

14.50

Süße Kartoffelknödel gedämpft und in Panier- und Zuckerbröseln gewälzt

Der Kaiserschmarrn und G'schicht

Es gibt viele Gerüchte über die Entstehung des wohl berühmtesten Kaiserlichen Gerichts. Eines davon erzählt von dem Leibkoch des Kaiserpaares, dessen Ehrgeiz es war, der stets, um ihre Linie besorgten Kaiserin Elisabeth besonders flaumige und leichte Desserts vorzusetzen. Als er jedoch einmal mit einer Komposition aus zerrissenem Omelettenteig und Zwetschkenröster in der kulinarischen Gunst der Kaiserin gar nicht zu landen vermochte, sprang seine Majestät in die Bresche und ass die Portion der Kaiserin mit den Worten:




**„Na, geb' mir halt den Schmarren her,
den unser Leopold da wieder z'ammkocht hat.“**






Suppe

Tomatencrèmesuppe mit Gin  	12.50
(auf Wunsch ohne Rahm) 	
Apfel-Sellerie-Suppe 	10.00
Rindsbouillon mit Markklösschen und Gemüsestreifen	11.50

Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs mit Avocado 	18.50
Crème fraîche, Kapern, Zitrone und Curry-Cashewnüssen	
«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, grobem Senf 	15.00
Blattsalaten, Zwiebelringe, Tomaten und Essiggurken	
Pilz-Bruschetta 	14.50
gedünstete Pilze auf getoasteten Weggli	
Markknochen mit fleur du sel und Toast	16.50

Salate

Sternen-Salat mit Belper Knolle 	17.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing (auf Wunsch ohne Belper Knolle) 	
Blattsalate    	9.50
Gemischter Salat  	12.50


Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing    	Italienisches Dressing   
Französisches Dressing  	Holunderblüten-Dressing    



Tatar in Variationen

	Vorspeise	Portion
Rindstatar «Der Klassiker» mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	26.50	36.50
Rindstatar «Italianità» mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Rindstatar «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Beilagen		
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00
Beilage Pommes Allumettes oder Pommes Frites	plus	6.50

Fisch

Seeland Eglifilets mit Mandeln 	38.00	44.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)		
Fischknusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce (Aquakultur Schweiz)	27.00	32.00

Fleischlos

Ravioli mit Trüffel-Frischkäse-Füllung mit Trüffelbutter und Grana Padano		29.00
 Süsskartoffel-Gnocchi mit Belper Knolle Cranberries, Wirsing, Curry-Cashewnüssen und Crème fraîche		29.00

Sternenklassiker

«Buure» Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein 39.00
gefüllt mit Bauernwurstwürfeli, Fonduekäse, Hamme
dazu Pommes Allumettes und Gemüse

Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein 39.00
gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme
dazu Pommes Allumettes und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  33.50 39.00
Pilzrahmsauce, dazu Rösti

Leberli vom Kalb mit Rotweinsauce und Rösti  33.50 39.00

Wienerschnitzel vom Kalb 39.00
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenstern

«Swiss Prime» Entrecôte «Strindberg»  52.00
mit Senf-Zwiebelbutter und Gemüse

Rindsfilet «Café de paris» 49.00
mit zerlassener Kräuterbutter und Gemüse

Beilagen

Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Salzkartoffeln	5.00
Nudeln oder Reis	5.00	Gemüse	8.50
Weissweinrisotto	6.00	Rösti	8.50



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei


Wir beziehen alles Fleisch aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert

Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein
alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Burger

Rindfleisch-Burger 19.50
mit BBQ-Sauce, Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

Pulled Pork-Burger 18.50
Schweinsschulterbraten gezipft und mariniert mit BBQ-Sauce
Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

Vegi Burger – NO Beef-Burger auf Sojabasis  18.50
(angereichert mit Vitamin B12 und Eisen)
Burger mit BBQ-Sauce, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Beilage Pommes Frites	6.50	Kleiner gemischter Salat	6.50
Beilage Pommes Allumettes	6.50	Kleiner grüner Salat	5.50

Fitness-Teller

Frühlingsrollen mit bunten Salaten  20.00 25.00
süsse Chilisauce

Fischknusperli mit bunten Salaten und Tartarsauce 27.00 32.00
(Aquakultur Schweiz)

Wienerschnitzel vom Kalb mit bunten Salaten 39.00
Preiselbeeren, Zitronenstern

Cordon bleu mit bunten Salaten 39.00
Schnitzel vom heimischen Greyerzer Schwein
gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing    

Französisches Dressing  

Italienisches Dressing   

Holunderblüten-Dressing    