

Vorspeisen

Von der Bio Fischzucht Grabenmühle Sigriswil

Kaltgeräucherte Lachsforellenfiletstreifen
auf knackigem Blattsalat an einer Zitronen - Vinaigrette
18.00

Bergkäse Variation
(2-3-jähriger Hobelkäse, 1-jähriger Bergkäse und Kräuterbergmutschli)
Direkt von der Alp bezogen und im eigenen Felsenkeller gepflegt
16.00

Bresaola aus dem Tessin
serviert mit gehobeltem Bergkäse, Olivenöl und grobem Pfeffer
sowie mit Oliven, eingelegter Knoblauch und getrockneten Tomaten
18.00

« Apéro Plättli »
(mit Spezialitäten aus der Region)
Verschiedene luftgetrocknete Fleischsorten, feine Rauchdauerwurst,
Hobelspeck und Hobelkäse und Kräuterbergmutschli auf urchigem Holzbrett serviert
18.50 für 1 Person / 34.00 für 2 Personen

6 Stk. Weinbergschnecken im Häuschen
mit zartschmelzender Kräuterbutter
15.00

Verschiedene Blattsalate
mit Hausdressing oder italienischem Dressing
8.00

Gemischter Salat
mit Hausdressing oder italienischem Dressing
10.00

Aus dem Suppentopf

Pikante Tomaten-Cremesuppe

mit Rahm verfeinert und begleitet von einem Hüttenkäse-Gurken-Crostini

12.00

Würzige Knoblauch-Cremesuppe

mit gerösteten Brotcroûtons und Rahmhaube

10.00

Aus hiesigen Gewässern

Wir beziehen unsere Fische hauptsächlich von der Bio Fischzucht Grabenmühle Sigriswil
& aus der Nachhaltigen Fischzucht Pilgrim in Ringgenberg

BIO Lachsforellenfilet vom Grill

beträufelt mit Limonen—Olivenöl

Gemüse vom Markt & Salzkartoffeln

42.00

Die Bio Fischzucht Grabenmühle hat wegen Ihrer vorbildlichen Bewirtschaftung
schon mehrere Awards erhalten.

Aus dem tiefen Meer

Hauspezialität

Südafrikanische Scampi - Schwänze nach Adolf's Rezept

Die speziell marinierten Scampi - Schwänze werden auf dem Grill zubereitet

serviert mit Weisswein Risotto

79.00

Eine wahre Delikatesse und es war ein Leibgericht meines Vaters / Grossvaters.

Fleischspezialitäten

Rindfleisch

Rindfiletsteak vom Grill

mit würziger Knoblauchbutter

Gemüse vom Markt und frittierte Rösti Krokette

220gr. 53.00 / 160gr. 48.00

Knochengereiftes Rindsentrecôte vom Grill

mit Sauce Bénaise

Gemüse vom Markt und Pommes frites

300gr. 49.00

Rindshufschnitzel Ticino

mit Rucola, Bergkäse und Tomatenwürfel belegt

und mit Knoblauch, Olivenöl sowie reduzierter Balsamicoessig übergossen,

dazu feine Taglierini (Nudeln)

Chefs Leibgericht

38.00

ab 2 Personen

Châteaubriand

(Doppeltes Rindfilet ca. 550gr.)

Am Stück Grilliertes Rindfilet serviert mit 3 verschiedenen Saucen
reichhaltige Gemüse garnitur vom Markt dazu wählen Sie eine Beilage aus

Pommes frites / Rösti Krokette / Nudeln / hausgemachte Rösti

Ein Klassiker aus unserer Küche.

59.00 pro Person

(Tellerservice)

Abend-Speisekarte

Kalbfleisch

Zartes Kalbssteak

Auserlesenes Rückensteak mit feiner Morchelrahmsauce
Gemüse vom Markt und Taglierini (Nudeln)

180gr. 54.00

Lamm

Tagliata vom Lammrückenfilet

mit einem Duft von Alpenkräutern und Dörrotomaten
auf Garten Bohnen umrahmt mit einer Knoblauchsensauce
dazu Taglierini (Nudeln)

200gr. 45.00 / 160gr. 40.00

Schweinefleisch

Schweinssteak vom Grill

mit Kräuterbutter
Gemüse vom Markt und Pommes frites

200gr. 34.00

Saftiges Schweinskotelette vom Grill

mit Bratenjus
dazu Taglierini (Nudeln)

ca. 300gr. 32.00

«ächdi schwyzer Chuchi»

«Öpis mit Chäs»

Käseschnitte nach Walliser Art

mit Spiegelei

19.00 / kl. Port. 16.00

Brügglikäseschnitte nach Walliser Art

mit Schinken, Speck, Tomaten und Spiegelei belegt

24.00 / kl. Port. 21.00

Käsefondue Luegibrüggli ab 2 Personen

Mischung aus verschiedenen Käsesorten mit Brot und «gschwelti Händöpfel»

26.50 pro Person

«Us der Röstli - Chuchi»

(Hausgemacht)

“ Oberländer-Röstli ”

Hausgemachte Röstli mit Käse überbacken belegt mit Speck,
Tomaten und Spiegelei

24.00 / als Vegi ohne Speck 22.00

Bischoff's - Buurebratwurst 200 gr.

dazu feine Zwiebelsauce nach Hausart
und hausgemachte Röstli

23.00

Abend-Speisekarte

Vegetarisch

Reichhaltiges Gemüseteller

als Beilage Rösti Kroketten / Pommes frites / Nudeln / Salzkartoffeln
25.00

Pulled Jackfruit mit Krautsalat auf gerollten Croissant

hausgemachte BBQ Sauce
begleiten mit diversen Salaten
dazu Pommes frites
28.00

Pasta - Vegi

Lassen Sie sich Saisonal überraschen
25.00

Fitnesssteller

(Diverse Salate mit einem Stück Fleisch oder Fisch Ihrer Wahl)

Rindfiletsteak mit Knoblauchbutter	220gr.	49.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	300gr.	45.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter	200gr.	38.00
Kalbssteak mit Kräuterbutter	180gr.	49.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	200gr.	30.00
Lammrückenfilet mit Knoblauchbutter	200gr.	41.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ca. 160gr.	29.00
Lachsforellenfilet Grabenmühle mit Limonenoel	ca.180gr.	38.00
Dazu ein «Chacheli» Pommes frites oder Rösti Kroketten		6.00