

Speisekarte Sommer 2025

Zum Apéro

Apéroplättchen (Käse, Nüsse, Chips)	CHF 12.50
Geröstetes Baguette mit vegetarischer Foie Gras Paste	CHF 13.50
Tschäggättu-Brätt	CHF 27.50

Vorspeisen

Saumon-fumé mit Toast-Brot	CHF 17.50
Tomaten-Paprika Cremesuppe mit Basilikumöl und Croutons	CHF 11.50
Bunt gemischter Vorspeisensalat	CHF 12.50
Tschäggättu-Brätt	CHF 27.50

Hauptgerichte

Pouletbrust mit Paprika-Sauce und Reis	CHF 26.50
Willy`s Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes-Frites	CHF 36.50
Gegrillte Forellenfilets mit Erbsenpüree und Radieschensalat an Zitronenöl	CHF 28.50
Rindentrecôte (200gr) mit Kräuterbutter , Grillgemüse und Frühlingskartoffeln	CHF 46.50
Wildi-Spaghetti mit Tomaten, Speck, Peperoni und Pilzen	CHF 21.50

Vegetarisch

Patriks gebackener Blumenkohl mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln	CHF 18.50
Portion Raclette mit Pellkartoffeln	CHF 9.50
Rösti mit überbacken mit Käse und Spiegelei	CHF 24.50

Für unseren kleinen Gäste

Dschungel- Chicken mit Pommes		CHF 12.50
Spaghetti mit Tomatensauce	klein	CHF 12.50
	gross	CHF 18.50
3 Gang Kinder-Halbpensionsmenu		CHF 21.00

Für alle Schleckmäuler

Pochierte Birne in Wein mit Honig, Nüssen und zartem Vanille-Eis	CHF 13.50
Karamellisierte Pfirsich mit Thymianhonig, Creme Fraîche und Crumble	CHF 14.50
Schoggi-Traum Cake mit flüssiger zartbitter Schokolade mit 1 Kugel Eis nach Wahl	CHF 12.50
Fitness-Cuope mit Natur-Joghurt /Waldbeeren Eis und frischen Früchten	CHF 12.50
Chia- Pudding mit frischen Früchten	CHF 6.50
Coupe Kristall mit Aprikose / Mango / Ananassorbet und echtem Bergkristall zum Mitnehmen	CHF 16.50