



Speisekarte Sommer 2026

Zum Apéro

Apéroplättchen (Käse, Nüsse, Chips)	CHF 12.50
Tschäggättu-Brätt (Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Käse)	CHF 27.50

Vorspeisen

Vitello Tonnato	CHF 17.50
Tomaten- Paprikacremesuppe mit Basilikumöl und Croutons	CHF 11.50
Grüner Salat	CHF 8.50
Bunt gemischter Vorspeisensalat	CHF 12.50
Salatteller	CHF 17.50
Cervelat Salat	CHF 17.50
Bruschetta mit Tomaten/Champignons	CHF 13.50

Hauptgerichte

Pouletbrust mit Paprikasauce und Reis	CHF 26.50
Willy's Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes-Frites	CHF 36.50
Pietro's Vitello Tonnato Cordon-Bleu (Kalb)	CHF 42.50
Gegrillte Forellenfilets mit Erbsenpüree und Radieschensalat an Zitronenöl	CHF 28.50
Rindsentrecôte (200g) mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Frühlingkartoffeln	CHF 46.50
Wildi-Spaghetti mit Tomaten, Speck und Pilzen	CHF 21.50
Spaghetti Carbonara	CHF 19.50

Vegetarisch

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

Für unsere kleinen Gäste

Dschungel-Chicken mit Pommes	CHF 12.50
Schnipo	CHF 22.50
Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 12.50
Spaghetti Bolognese	CHF 22.00
Wienerli mit Pommes	CHF 14.50
3 Gang Kinder-Halbpensionsmenu	CHF 21.00

Für alle Schleckmäuler

Pochierte Birne in Wein mit Honig, Nüssen und zartem Vanille-Eis	CHF 13.50
Karamellierter Pfirsich mit Honig, Creme Fraîche und Crumble	CHF 14.50
Schoggi-Traum Cake mit flüssiger zartbitter Schockolade mit 1 Kugel Eis nach Wahl	CHF 12.50
Fitness-Coupe mit Natur-Joghurt oder Mango Eis und frischen Früchten	CHF 12.50
Coupe Kristall mit Aprikosen-, Mango- und Zitronensorbet und echtem Bergkristall zum mitnehmen	CHF 16.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 11.50
Hausgemachter Heidelbeerkuchen	CHF 8.50
Rahmzuschlag	CHF 1.50