

Salate

	1/2	
Knackige Blattsalate mit Croutons		10.00
Nüssli-Portulaksalat mit Brie und Mangovinaigrette		16.00

Suppen

Tomatencremesuppe		10.00
Pastinakencremesuppe mit Chiliespuma		10.00
Tagessuppe (es het so lang`s het)		8.50

Güets va hiie

Hüslplatte (Trockenfleisch, Hamma, Speck, Wurst, Käse)	2Per.	48.00
Hüsliteller (Trocken-	17.00	28.00
enfleisch, Hamma, Speck, Wurst, Käse)		
Trockenfleisch -Carpaccio (Trockenfleisch, Käsesplitter, Trockenfrüchte, Olivenöl, Balsamico)	18.00	28.00
Hannig z`abend (Käse, Speck, Hauswurst und Trockenfrüchte)		16.00
Grächner Bergkäse mit Gschwellti (Pellkartoffeln)		16.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Ruch- und Roggenbrot

Für unsere Kinder

Schnitzel Spaghetti oder Kartoffelgratin	16.00
Spaghetti mit Tomatensauce	10.00

Käse, Rösti, Pasta und mehr...

Raclette mit Zwiebelringen		10.00
Raclette mit Tageswein		15.00
Älpler Käseschnitte (Schinken, Speck und Zwiebeln und Spiegelei)		22.00
Hüsli Käseschnitte (Rohschinken, Tomatenscheiben und Rucola)		23.00
Bärglerrösti (Trockenfleisch, Käsesplitter)		23.00
Hüslirösti (Tomaten und Käse überbacken)		22.00
Spaghetti Munderart (Spaghetti, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Safran und Rucola)		24.00
Spaghetti Seetal (Trockenfleisch, Peperoni Tomatensauce, Knobli, Zwiebeln und Rahm)		24.00
Fondue klassisch ab 2 Personen	pro Pers.	26.00

Vom Grill / aus der Pfanne

Schweinesteak 180 gr.	28.00
Lammhuft an Preiselbeersauce	35.00
Entrécote 180 gr.	38.00
Eringer-Bratwurst, Zwiebelsauce	20.00

Dazu servieren wir Röstgemüse, Kartoffelgratin und Kräuterbutter

Herkunft Fleisch: Rind: Schweiz, **Schwein:** Schweiz **Lamm:** Schweiz

