

## **Suppen**

<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Bouillon mit Einlage</i>	<i>Fr. 5.00</i>

## **Salate**

<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 6.80</i>
<i>Hopferen Salat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Nüssler-Salat mit Speck</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Bären Salat</i>	<i>Fr. 13.50</i>

## **Vorspeisen**

<i>Bündnerteller</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Crevetten-Cocktail</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Frittierter Bärenkäse mit Preiselbeeren</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Eglifilets mit Mandeln Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 15.00</i>

## Hauptgerichte vom Schwein und Geflügel

(Fleisch aus der Schweiz)

In Mohn panierte Pouletbrust

Reis

Gemüsegarntur      Teller Fr. 25.50

Rahmschnitzel mit Früchten garniert

Butternudeln      Teller Fr. 23.50

Geschnetzeltes an Rahmsauce

-Butternudeln      Teller Fr. 24.50

-Rösti                      Fr. 26.00

Paniertes Schnitzel

Pommes-Frites

Gemüsegarntur      Teller Fr. 22.00

Flösser-Schnitzel

Pommes-Frites

Gemüse                      Teller Fr. 26.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Pommes-Frites

Gemüse                      Teller Fr. 28.50

Fitness-Teller      Teller Fr. 23.50

(Poulet-Nuggets mit frischen Salaten garniert)

Fitness-Teller      Teller Fr. 27.50

(Schweinssteak mit frischen Salaten garniert)

Schweinsbratwurst

-an Zwiebelsauce      Teller Fr. 10.50

-mit Rösti                      Teller Fr. 16.00

Poulet-Flügeli (5 Stk.)	Fr. 10.00
- mit Pommes-Frites	Fr. 15.00

1 Pastetli	Fr. 10.50
mit Kalbsbrätkügel und Campignos	
2 Pastetli	Fr. 15.00

Gemüse-Teller	Fr. 18.00
---------------	-----------

Portion Pommes-Frites	Fr. 7.00
-----------------------	----------

### **Hauptgericht vom Lamm (ab 2 Personen)**

(aus Neuseeland)

Lammcarré gebraten mit Kräutersaucen	
Bratkartoffeln	
Gemüse garnitur	Pro Pers. Fr. 38.50

### **Hauptgerichte vom Kalb**

(Fleisch aus der Schweiz)

Rahmschnitzel mit Früchten garniert	
Butternudeln	
Gemüse garnitur	Teller Fr. 33.50

Schnitzel nach Försterart	
(Sauce Modère mit Morcheln und Speck)	
Butternudeln	
Gemüse garnitur	Teller Fr. 38.50

Geschnetzeltes an Rahmsauce	
Rösti	Teller Fr. 31.50

Riz Casimir mit Früchten garniert  
Teller Fr. 33.50

Kalbsnieren „Haus-Art“  
Rösti Teller Fr. 28.00

Wienerschnitzel  
Pommes-Frites  
Gemüse garnitur Teller Fr. 31.50

Corden-bleu  
Pommes-Frites  
Gemüse garnitur Teller Fr. 33.50

Fitness-Teller Teller Fr. 28.50  
(Kalbsschnitzel mit frischen Salaten garniert)

### **Hauptgericht vom Rind**

(Fleisch aus der Schweiz)

Filet mit grünem Pfeffer  
Croquettes  
Gemüse garnitur Teller Fr. 38.50

Entrecôte mit Kräuterbutter  
Pommes-Frites  
Gemüse garnitur Teller Fr. 33.50

Filetgulasch „Stroganoff“  
Reis Teller Fr. 35.00

## **Hauptgericht vom Rind (ab 2 Personen)**

(Fleisch aus der Schweiz)

Câteau-Briand mit Sauce Béarnaise

Pommes-Frites

Gemüse garnitur Pro Pers. Fr. 48.00

Entrecôte double mit Sauce Béarnaise

Pommes-Frites

Gemüse garnitur Pro Pers. Fr. 42.00

## **Hauptgericht von Fischen**

(Egli Russland; Forellen Schweiz; Bärenkrebs Vietnam; Lachs u. Crevetten Norwegen)

Forellen mit Kräutern gebraten

Salzkartoffeln Teller Fr. 26.50

Lachsschnitte mit Safran

Reis Teller Fr. 28.00

Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tartare

Salzkartoffeln Teller Fr. 28.50

Eglifilets mit Mandeln

Salzkartoffeln Teller Fr. 29.50

Bärenkrebs nach Haus-Art

Reis Teller Fr. 40.00

Fischknusperli (200 gr.) Teller Fr. 10.00

## **Ab 2 Personen**

Paella (spanisches Nationalgericht)

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Pro Pers. Fr. 38.00

## **Kalte Speisen für den kleinen Hunger**

Wurstsalat einfach	Fr. 9.00
Wurstsalat garniert	Fr. 14.50
Thonsalat garniert	Fr. 13.50
Käsesalat garniert	Fr. 15.00
Hobelkäse	Fr. 16.00
Burehamme-Teller	Fr. 18.50
Speck am Stück	Fr. 13.50
Bündner-Teller	Fr. 19.50
Bären-Teller	Fr. 18.00
Bauernwurst-Teller	Fr. 15.00
Sandwiches mit Hamme, Salami, Käse oder gemischt	Fr. 7.00