

## Brättli | Cold appetizer

### Hobelkäseplättli von der Alp



**Adelbodner Hobelkäse, Essiggemüse,  
Nüsse, Brot und Butter**

Sliced Alpine cheese from the region,  
pickled vegetables, nuts, bread and butter

mit  
glutenfreiem  
Brot möglich/  
gluten-free  
bread available

24.90

### Brüggli Plättli



**Plättli mit alpinen Fleisch- und  
Käsespezialitäten serviert mit Brot und  
Butter**

Alpine meat and cheese specialties, served  
with bread and butter

mit  
glutenfreiem  
Brot möglich/  
gluten-free  
bread available

31.50

## Salat | Salad

### Blattsalat mit gerösteten Kernen & Brotwürfel



Green salad

**mit Adelbodner Hobelkäse /**

with slices of Alpine cheese

**mit gebratenem Speck /** with fried bacon

**mit gebratenem Speck und Hobelkäse /**

with fried bacon & slices of Alpine cheese

**als Hauptgang /** as a main course

Glutenfrei  
möglich/  
gluten-free  
upon request

9.90

+ 4.00

+ 4.00

+ 6.00

+ 5.00

## Suppe | Soup

### Wochensuppe



Soup of the week

7.50 10.50

### Hausgemachte Gerstensuppe



Homemade barley soup

mit einem Schweinswürtli |

with one pork sausage

10.50 15.50

+ 3.50

# Herbstliche Vorspeisen | Autum starters

- Nüsslisalat Mimosa** Glutenfrei möglich  **14.50**  
**mit Ei, Speck und Crôutons**  
Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons (gluten free upon request)
- Kürbiscremesuppe mit Rahm,**   **11.50** **15.50**  
**Kürbiskernen und Kürbiskernöl**  
Pumpkin creme soup with whipped cream, pumpkin seeds and pumpkin seed oil
- Wildterrinen mit konfierten**  **15.50**  
**Quitten und Haselnüssen an**  
**einem kleinem Salatbouquet**  
Wild game terrine with candied quinces and hazelnuts, served with a small mixed salad bouquet
- Hausgebeiztes Hirschcarpaccio**  **18.50**  
**mit Sbrinz, Rucola und**  
**Brombeeren**  
House-cured venison carpaccio with Sbrinz, rocket and blackberries

Es hât, solangs hât. | While stocks last  
Beilagenänderung /Change of side dish + CHF 3.00  
Wenn ihr teilen möchtet, berechnen wir pro Gedeck CHF 3.00 /  
If you'd like to share, we charge CHF 3.00 per place setting.  
Bei allen Gerichten mit Pommes servieren wir ein Ketchup- oder ein Mayobeutel dazu.  
Zusätzliche Beutel kosten CHF 0.60 pro Stück. /  
With all dishes served with French fries, we include one packet of ketchup or mayo.  
Additional packets: CHF 0.60 each."

## Wildspezialitäten | Game specialities

**Hausgebeizter Gemspfeffer mit  35.50 39.50**

**hausgemachten Spätzli,  
Pilzrahmragout, Rotkraut,  
Rosenkohl, einer Birnenhälfte mit  
Preiselbeeren, Apfelschnitt und  
glasierten Marroni** (Glutenfrei möglich)

House-marinated chamois ragout with homemade spaetzle (noodles), creamy mushroom ragout, red cabbage, Brussels sprouts, pear half with cranberries, apple wedges and chestnuts (gluten free upon request)

**Rehschnitzel mit Pilzrahmragout  31.00 35.00**

**oder Kräuterbutter, hausgemachten  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, einer  
Birnenhälften mit Preiselbeeren,  
Apfelschnitt und Marroni**

(Glutenfrei möglich)

Deer escalope with homemade spaetzle (noodles), red cabbage, Brussels sprouts, pear halves with cranberries, apple wedges and chestnuts (gluten free upon request)

**Wildschweinentrecôte an Honig-  200g 35.00**

**Rosmarinjus mit hausgemachten  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, einer  
Birnenhälfte mit Preiselbeeren,  
Apfelschnitt und glasierten Marroni**

(Glutenfrei möglich)

Wild boar entrecôte with honey-rosemary jus, served with homemade spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, half a pear with lingonberries, an apple wedge, and glazed chestnuts. (gluten free upon request)

Es hât, solangs hât. | While stocks last

Beilagenänderung /Change of side dish + CHF 3.00 |Wenn ihr teilen möchtet, berechnen wir pro  
Gedeck CHF 3.00 / If you'd like to share, we charge CHF 3.00 per place setting.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / All prices in Swiss Franc, VAT included

## Wildspezialitäten | Game specialities

**Hirschschulterbraten mit Schmorjus, 33.50 37.50**  
**hausgemachten Spätzli, Rotkraut, **  
**Rosenkohl, einer Birnenhälfte mit**  
**Preiselbeeren, Apfelschnitt und**  
**glasierten Marroni (Glutenfrei möglich)**

Roasted venison shoulder with homemade spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, half a pear with lingonberries, an apple wedge, and glazed chestnuts (gluten free upon request)

**Vegetarischer Herbstteller   25.50 29.50**  
**Pilzragout in Rahmsauce,**  
**hausgemachte Spätzli oder**  
**Serviettenknödel, Rotkraut,**  
**Rosenkohl, Birnenhälften mit**  
**Preiselbeeren, Apfelhälfte in**  
**Rotweinsauce und glasierten Marroni**

Mushroom ragout in cream sauce, homemade spaetzle or bread dumplings, red cabbage, Brussels sprouts, pear halves with cranberries, apple half in red wine sauce, and chestnuts (Glutenfrei möglich | gluten free upon request)

**Vegetarischer Herbstgenuss 31.00 35.00**  
**Kürbis-Ricotta Agnolotti an**  
**Salbeibutter**

Pumpkin and ricotta agnolotti in sage butter

Es hätt, solangs hätt. | While stocks last

Beilagenänderung /Change of side dish + CHF 3.00

Wenn ihr teilen möchtet, berechnen wir pro Gedeck CHF 3.00 /

If you'd like to share, we charge CHF 3.00 per place setting.

Bei allen Gerichten mit Pommes servieren wir ein Ketchup- oder ein Mayobeutel dazu.

Zusätzliche Beutel kosten CHF 0.60 pro Stück. /

With all dishes served with French fries, we include one packet of ketchup or mayo.

Additional packets: CHF 0.60 each."

## Hauptgerichte | Main Courses

### Mir isch Wurscht!



29.50

**Dreierlei Bratwürstchen, Zwiebelsauce,  
Butterrösti oder Pommes Frites**

Three different small sausages with onion gravy,  
hash browns or French fries

### Saftige Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes Frites



28.50

Chicken breast with herb butter and French fries

### Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites



Glutenfrei 24.50 28.50  
möglich/  
gluten-  
free upon  
request

Preiselbeeren auf Wunsch  
Pork escalope Viennese style with French fries and  
lingonberries upon request

Klein | small

### Saftige Pouletknusperli mit Pommes Frites

16.50 24.50

Chicken nuggets with French fries

Es hät, solangs hät. | While stocks last

Beilagenänderung /Change of side dish + CHF 3.00

Wenn ihr teilen möchtet, berechnen wir pro Gedeck CHF 3.00 /

If you'd like to share, we charge CHF 3.00 per place setting.

Bei allen Gerichten mit Pommes servieren wir ein Ketchup- oder ein Mayobeutel dazu.

Zusätzliche Beutel kosten CHF 0.60 pro Stück. /

With all dishes served with French fries, we include one packet of ketchup or mayo.

Additional packets: CHF 0.60 each."

## Hauptgerichte | Main Courses

**Knusprige Rösti**   **19.50**

Hash browns

**überbacken mit Oberländer Raclettekäse /** **+5.00**

oven- baked with "Oberländer" Raclette cheese

**mit gebratenem Speck /** with fried bacon **+4.00**

**mit einem Spiegelei /** with a fried egg **+2.50**

**Hausgemachte**

**Käsespätzle**

**mit Röstzwiebeln**

Homemade Cheese spaetzle (noodles)  
with crispy onions



Glutenfrei  
möglich /  
gluten-  
free upon  
request

**21.50 26.50**

**Klein | small**

**Portion Pommes Frites**



**10.00 16.00**

Portion French fries

**Beilagenänderung /Change of side dish + CHF 3.00**

**Wenn ihr teilen möchtet, berechnen wir pro Gedeck CHF 3.00 /**

**If you'd like to share, we charge CHF 3.00 per place setting.**

**Bei allen Gerichten mit Pommes servieren wir ein Ketchup- oder ein Mayobeutel dazu.  
Zusätzliche Beutel kosten CHF 0.60 pro Stück. /With all dishes served with French fries, we  
include one packet of ketchup or mayo. Additional packets: CHF 0.60 each.**

## Süsses | Desserts

**Hausgemachte Fruchtwähe**  **7.50**  
Homemade fruit tart  
**mit Rahm /** with whipped cream **+ 1.50**

**Hausgemachter Kaiserschmarrn**   **Glutenfrei möglich/  
gluten-free upon  
request** **13.50** **17.50**  
Kaiserschmarrn (shredded pancake)  
**mit Zwetschgenröster oder Apfelmus**  
with plum compote or apple sauce

Klein/  
small

## Herbstliche Desserts | Autum desserts

**Coupe Nesselrode**  **11.50** **15.50**  
**Vermicelles mit hausgemachter Meringues,  
Vanilleglace und Rahm**  
Chestnut purée, merengue, vanilla ice cream and whipped  
cream

**Vermicelles mit Meringues und Rahm**  **9.50** **12.50**  
Chestnut purée, merengue and whipped cream

**Williams Parfait mit poschierten Birnen**  **15.50**  
**(ab 18 Jahren)**  
Williams pear brandy parfait with poached pears

## Glacé & Coupes

### Ice cream & sundaes

#### Glacékugelsorten

Ice cream (per scoop)

3.70 / Kugel/  
scoop

#### Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee oder Zitrone

Vanilla, strawberry, chocolate, coffee or lemon

#### Rahmzuschlag

Add whipped cream

+ 1.50

Klein/  
small

#### Coup Dänemark

8.50 12.50

#### Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

#### Zuger Eiskaffee (jener mit Alkohol erst ab 18 Jahren)

8.50 13.50

#### Kaffeeglacé mit Kaffeetopping und Schlagrahm (mit oder ohne Kirschschnaps)

Coffee ice cream with coffee topping and whipped cream (with or without a dash of cherry brandy (+18))

#### Coupe Geilsbrüggli

8.50 13.50

#### Vanille- und Erdbeerglacé mit warmen Beeren und Schlagrahm

Vanilla and strawberry ice cream with warm berries and whipped cream

#### Wiener Eiscafé

8.50 13.50

#### Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Schlagobers

Vanilla ice cream with cold coffee and whipped cream

#### Steirer Becher

9.50 14.50

#### Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Schlagobers

Vanilla icecream with pumpkin seed oil and pumpkin seeds and  
whipped cream