

**Vorspeisen / *starters***

	Als Vorspeise/ <i>starter</i>	Gross/ <i>large</i>
Tagessuppe / <i>soup of the day</i>	11.00	16.00
Junger Blattsalat: nature	10.00	16.00
Ei und Croutons	14.00	20.00
frischen saisonalen Pilzen	14.00	20.00
Pilzen und Speck	14.00	20.00
<i>Young leaf salad: "nature"</i>	10.00	16.00
<i>egg and bread croutons</i>	14.00	20.00
<i>fresh seasonal mushrooms</i>	14.00	20.00
<i>mushrooms and bacon</i>	14.00	20.00
Ana's Frischkäse mit:		
Olivenöl, Kräuter Pesto und Taggiasca Oliven	13.00	19.00
Sommer Salat	17.00	23.00
Tomaten, Basilikum, marinierte Zwiebeln	16.00	22.00
<i>Ana's fresh cheese with:</i>		
<i>olive oil, herb pesto and taggiasca olives</i>	13.00	19.00
<i>summer salad</i>	17.00	23.00
<i>tomato, basil and marinated onions</i>	16.00	22.00
Geräucherter Alaska Wildlachs angerichtet auf lauwarmen Focaccia- Avocado-Brot <i>Smoked Alaska wild salmon on lukewarm focaccia/avocado bread</i>	23.00	31.00
Wurstsalat Breitenmoser - Cervelat mit heissen Frühkartoffeln auf Wunsch mit Käse <i>Breitenmoser's cervelat sausage salad served with hot new potatoes with cheese, if desired</i>	17.00 7.00	23.00 23.00
Mariniertes Schweizer Zanderfilet auf Gurken-Dill Salat <i>Marinated Swiss fillet of pike-perch on cucumber/dill salad</i>	23.00	31.00
Tafelspitz-Carpaccio, Gemüse-Meerrettich Vinaigrette <i>Boiled beef carpaccio with vegetable/horseradish vinaigrette</i>	20.00	27.00
Startgelserteller (verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten) <i>Startgels platter (a selection of meat and cheese specialities)</i>	23.00	32.00
Gemischter Käseteller (mit Holzofenbrot und Früchtesenf) <i>Assorted cheese platter (wood-stove bread and fruit mustard)</i>	21.00	27.00
<b><i>Spezielle Sommergerichte / summer specials</i></b>		
Sommerliche Fisch-Variation Vorspeise: Alaska Wildlachs, Zanderfilet, Rock Lobster <i>Summer-like starter with a variation of fish: Alaska salmon, pike-perch fillet, lobster</i>		35.00
Gebratene Perlhuhn Brust auf diversen Salaten <i>Roasted breast of guinea fowl on a selection of salads</i>		27.00

## Hausgemachte Pasta / homemade pasta

**Brasato Ravioli**, Salbeibutter, Parmesan 29.00  
*Brasato ravioli, sage butter and parmesan*

### Maccheroni:

Älplerart (mit Bündnerfleisch, Zwiebeln, Speck, Apfelkompott) 26.00

*À la montagne (with air-dried beef strips, onion, bacon, apple compote)*

Tomatensauce / *tomato sauce* 20.00

Bolognese / *bolognese* 22.00

All'arrabiata (scharfe Tomatensauce und Speckwürfel) 22.00

*All'arrabiata (spicy tomato sauce, bacon cubes)*

### Taglierini:

Lobster nach sizilianischer Art (Tomaten, Chili, Kapern) 34.00

*Lobster sicilian style (tomatoes, chilli, capers)*

Cognacsauce und saisonalen Pilzen 26.00

*Cognac sauce and seasonal mushrooms*

*Alle unsere Pastagerichte (mit Ausnahme: Ravioli) sind auch glutenfrei erhältlich.*

*All our pasta dishes (except for the ravioli) are available gluten-free.*

## Polenta vom offenen Feuer / Polenta prepared on an open fire

Nature / "nature" 16.00

Alpkäse / *alp cheese* 23.00

Saisonale Pilze / *seasonal mushrooms* 24.00

Tomatensauce / *tomato sauce* 20.00

Bolognese / *Bolognese* 22.00

Rotweinbirne und Gorgonzola überbacken 25.00

*With red wine pears and gorgonzola gratin*

*Alle unsere warmen Gerichte sind auch als kleine Portion (Reduktion CHF 5.00)*

*All our hot dishes are available as small portions (price reduction CHF 5.00)*

## Grilladen vom offenen Feuer / Grill specialities from the open fire dishes

	<b>mit Brot/bread</b>	<b>mit Beilagen/side</b>
Speck / <i>Bacon</i>	15.00	21.00
Schweinsbratwurst / <i>Pork sausage</i>	13.00	19.00
Schweinskotelett / <i>Pork chop</i>	25.00	32.00
Kalbskotelett / <i>Veal chop</i>	45.00	51.00
	<b>Mini</b>	<b>Maxi</b>
Kalbpaillard / <i>Veal paillard</i>	35.00	46.00
Rindshohrücken / <i>Beef rib eye steak</i>	37.00	48.00
Angus Rindsfilet / <i>Angus beef filet</i>	43.00	54.00
Hirschfilet / <i>Venison filet</i>	36.00	47.00
Lammcarré / <i>Rack of lamb</i>	37.00	48.00

*Als Beilage Gemüse und zur Auswahl Bratkartoffeln oder Polenta, dazu hausgemachter Kräuterbutter.*

*Side dishes: vegetables and choice of polenta or roast potatoes, with homemade herb butter*

*Fleischdeklaration: Kalb und Schwein CH/Rind IRL, CH/Hirsch AUT, NZL/Lamm SCO, AUT / Meat declaration: veal and pork CH/beef IRL, CH/deer AUT, NZL/lamb SCO, AUT*