

---

**Sommergerichte**Plats d'été | *Summer dishes*

---

---

**Vorspeisen und kalte Teller**Hors-d'oeuvres et assiettes froides | *Starters and cold plates*

---

<b>Melone mit Rohschinken</b>	1/2	16.50
Jambon cru avec melone   <i>Raw ham with melon</i>	1/1	24.50
<b>Rindscarpaccio mit Rucola-Salat und einheimischen Hobelkäsesplittern</b>	1/2	19.50
Carpaccio de bœuf avec rucola et fromage local	1/1	28.50
<i>Beef carpaccio with Rucola salad and local mountain cheese</i>		
«Roast-Beef» mit Sauce Tartare		31.50
Roastbeef avec sauce tartare   <i>Roast Beef with tartar sauce</i>		
Beilage: Pommes Frites   pommes frites   <i>french fries</i>		+ 7.50

---

**Fitnesssteller mit Salaten vom Buffet**Salades du salades buffet | *Salads from the salad bar*

---

mit zwei vegetarischen <b>Frühlingsrollen</b>		29.00
(ca. 130/140 gr. pro Stk.) mit Sweet Chili Sauce		
2 rouleau de printemps (végétarien) avec aigre-doux chili sauce		
<i>Two spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
mit <b>grilliertem Pouletbrüstchen</b> und Kräuterbutter		32.50
Poitrine de poulet grillée avec beurre aux herbes		
<i>Grilled chicken breast with herb butter</i>		
mit <b>Schweineschnitzel nature</b> (140 gr.) und Kräuterbutter		28.50
Escalope de porc avec beurre aux herbes		
<i>Pork scallop with herb butter</i>		
mit <b>Egli Knusperli</b> und Tartare Sauce		38.00
Filet de perche frits enrobés de pâté et sauce tartare		
<i>Deep fried perch fish filets and tartare sauce</i>		
mit <b>Entrecôte «Swiss»</b> und Kräuterbutter		45.50
Entrecôte Suisse avec beurre aux fines herbes		
<i>Swiss Sirloin steak with herb butter</i>		

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt | Les prix comprennent incl. l'ICHA (TVA) | All prices include VAT