


## Kalte Vorspeisen und Salate





|   |  |     |       |
|---|--|-----|-------|
|   | <b>Carpaccio vom Simmentaler Rind</b><br>mit Alpkäseflocken und kaltgepresstem Rapsöl<br><i>beef carpaccio with mountain cheese flakes</i>   | CHF | 19.00 |
|   | <b>Graved Lachs</b><br>im Hause mariniertes Lachs-Mittelstück garniert mit<br>knackigen Wintersalaten und süssem und saurem Kürbis<br><i>graved salmon with salad and pumpkin sweet and sour</i> | CHF | 19.00 |
|    | <b>kleine grüne Schüssel</b><br>mit Hausdressing<br><i>small green salad with homemade dressing</i>  | CHF | 6.00  |
|    |  |     |       |
|    | mit Olivenöl und Balsamico<br><i>with olive oil and balsamico</i>  |     |       |
|    | <b>kleine gemischte Schüssel</b><br>mit Hausdressing<br><i>small mixed salad with homemade dressing</i>  | CHF | 8.00  |
|    |  |     |       |
|   | <b>Stockhorn Salat</b><br>grüner Salat mit Brotcroûtons, Alpkäseflocken und Speckwürfeln<br><i>green salad with croûtons, mountain cheese flakes and bacon</i>                                   | CHF | 12.00 |
|  | ohne Speck<br><i>without bacon</i>   | CHF | 11.00 |

## Suppen



|   |  |     |       |
|---|--|-----|-------|
|   | <b>Tagessuppe</b><br>Täglich frisch und hausgemacht<br><i>homemade soup of the day</i>   | CHF | 9.00  |
|  | <b>Hausgemachte Kürbissuppe</b><br><i>homemade pumpkin soup</i>  | CHF | 9.50  |
|  |  |     |       |
|   | <b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b><br>mit Kalbfleisch, Kartoffeln und Gemüse<br><i>homemade veale gulasch soup, with potatoes and vegetables</i> | CHF | 15.50 |

Die Suppen werden mit Brot serviert.

## Dazu empfehlen wir

|   |  |          |     |      |
|---|--|----------|-----|------|
|  | <b>Schweinswürstli mit Senf</b>  | 1 Paar   | CHF | 9.50 |
|  | <i>boiled pork sausages with mustard</i>   |          |     |      |
|  | <b>Alpkäse</b>   | ca. 60 g | CHF | 6.00 |
|  | einheimischer Alpkäse direkt vom Bauern<br><i>mountain cheese from local farmers</i> |          |     |      |

## Warme Gerichte

-  **Pilz - Risotto** CHF 19.50  
Risotto mit frischen Pilzen, Alpkäse und Kürbiswürfel  
*Risotto with mushrooms, mountain cheese and pumpkin*
-  **Käsefondue** ab 2 Personen CHF 28.50  
cremigies Fondue mit Greyerzer- und Vacherinkäse  
serviert mit Ruchbrot, "Gschwelli", Gurken und Silberzwiebeln  
*Swiss original cheese fondue with bread, skin potatoes  
and mixed pickles*

## Für Zwischendurch

- Äplerplättli** gross CHF 29.50  
Schinken, Rindstrockenwurst, klein CHF 23.50  
Trockenfleisch, Alpkäse, Mutschli  
und Hobelkäse aus der Region, serviert mit Brot  
*variety of cold meat, cooked and smoked with a fine  
selection of cheese from our region served with bread*
-  **Portion Pommes frites\*\*** CHF 9.50  
 *portion of french fries\*\* with alpine herb salt*
- diverse Sandwiches** CHF 8.50  
Schinken oder Salami  
*various sandwiches with ham or salami*
-  **Käse**  
*cheese*  
gemischt CHF 9.50  
*mixed*

\*\* mit Alpenkräutersalz von Swiss Alpine Herbes, Därstetten

## Süsses

- Diverse hausgemachte Früchtekuchen CHF 6.50  
mit Rahm CHF 7.50  
Nussgipfel CHF 3.50

*Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine im Restaurant und auf der Glacekarte.*



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

## Warme Gerichte

|   |  |     |       |
|---|--|-----|-------|
|   | <b>Tagesmenü mit Fleisch</b>   | CHF | 23.50 |
|   | Suppe oder Salat mit Tagesteller und Brot<br><i>soup or salad with dish of the day, served with bread</i>  |     |       |
|    | <b>Tagesmenü vegetarisch</b>   | CHF | 20.50 |
|   | <i>dish of the day vegetarian</i>  |     |       |
|   | <b>Kalbssteak mit Morchelsauce</b>   | CHF | 48.00 |
|   | serviert mit Pommes frites** und Wintergemüse<br><i>veal steak with , french fries** and vegetables</i>  |     |       |
|   | <b>Stockhorn Burger</b>  | CHF | 18.00 |
|   | Hausgemachter Truten-Burger im Knuspermantel<br>mit mariniertem Rotkraut und Preiselbeeren<br><i>homemade Turkey-Burger with pickled red cabbage and cranberries</i> |     |       |
|   | <b>mit Pommes frites**</b>   | CHF | 25.00 |
|   | <i>with french fries**</i>   |     |       |
|   | <b>Schweinsbratwurst an Senfsauce</b>  | CHF | 22.50 |
|   | serviert mit Rösti oder Pommes frites**<br><i>pork sausage with mustard sauce, Rösti or french fries **</i>  |     |       |
|  | <b>Stockhorn Rösti</b>   | CHF | 24.00 |
|   | Kartoffelrösti mit Speck, Spiegelei und Alpkäse<br><i>Rösti (hash browns) with bacon, fried egg and mountain cheese</i>  |     |       |
|  | <b>Cheibehorn Rösti</b>  | CHF | 23.00 |
|  | Kartoffelrösti mit Gemüse, Spiegelei und Alpkäse<br><i>Rösti (hash browns) with vegetables, fried egg and mountain cheese</i>  |     |       |
|  | <b>Förster Rösti</b>   | CHF | 23.00 |
|  | Kartoffelrösti mit Alpkäse überbacken und sautierten Pilzen<br><i>Rösti (hash browns) with mountain cheese and sauteed mushrooms</i>                                 |     |       |
|   | <b>Äplermagronen</b>   | CHF | 22.00 |
|   | klassisch mit Schinken und Apfelmus<br><i>Äpler macaroni with melted cheese, ham and apple puree</i>   |     |       |
|  | ohne Schinken  | CHF | 20.50 |
|   | <i>without ham</i>   |     |       |

*Ernähren Sie sich Vegan? Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesangebot.*



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan