

## SALATE & VORSPEISEN

**Saisonaler Blattsalat** Fr. 12.50

**Bunt-Gemischter Salat** Fr. 14.50

**Haussalat** Fr. 20.50

Blattsalat, Speck, Gruyère, Karotten, Croûtons, Spiegelei

**Wurstsalat à la «Dögge»** Fr. 25.50

Mit verstecktem Ei, knusprig gebratenem Speck und Gruyère

**Ernesto Plättli** Fr. 24.50

Feinster, getrockneter Flöhner Huftschinken mit reifem Emmentaler

**Knuspriges Knoblauchbrot** Fr. 9.50

Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Parmesan und Speck

**Apéro-Plättli** Fr. 21.50

Oliven, getrocknete Tomaten, Salamí, Speck und Parmesan

**Hausgemachte Gänseleber-Terrine** Fr. 29.50

Mit Brioche und Butter serviert

**Fantirüsseli – die Originalen! Mit diversen Saucen** Fr. 27.50

Feinste Pouletbrustfiletstreifen im Bierteig gebacken

**Butterzarte Rindsfiletspätzli im Schneckentopf**

6/12 Spätzli mit Toast Fr. 20.50 /35.50

## FLEISCHLOSE GERICHTE

**Ravioli mit Ricottafüllung** Fr. 28.50

auf Spinatbeet, mit Cherrytomaten garniert

**Vegí-Wrap** Fr. 27.50

gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce

## FISCHIGES

**Schweizer Forellenfilet im Bierteig** Fr. 32.50

mit frischem Blattspinat

**Gambas al ajillo mit diversen Saucen** Fr. 31.50

würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

**Unser Beilagen-Tipp: Eine Portion Butterreis** Fr.9.50

## GEFLÜGEL

**Butterzartes Pouletbrustfilet Marc «o» Polo 150gr.** Fr. 31.50

mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

**Butterzartes Pouletrahmschnitzel 150gr.** Fr. 31.50

an sämiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli

## KALB

**Rassige Kalbsleberli 150gr.** (solange Vorrat) Fr. 35.50

In Butter gebraten, mit goldiger Röstli serviert

**Saftiges Kalbspaillard 200gr.** Fr. 44.50

Kalbshuftfilet mit erfrischender Limette und frischem Blattspinat

**Knuspriges Aeschlimaa-Schnitzel 200gr.**Fr. 46.50

Ein schön geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel

mit frischen Butternudeln

**Butterzarter Kalbskopf 450gr.** Fr. 29.50 mit Zunge Fr. 34.50

Begleitet mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette Vorspeise Fr. 23.50

**Legendäres Kalbskotelette diavolo 450gr. (\*)** Fr. 61.50

Feinstes Emmentaler Kalbskotelette gebraten, mit Peperoncini,

Knoblauch und Rosmarin, dazu frische Butternudeln

**Herzhaftes Kalbs-Cordon-bleu 350gr. (\*)** Fr. 49.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

**Geschnetzeltes Kalbshuftfilet 150gr.** Fr. 44.00

Gebraten mit Champignons, an Rahmsauce, serviert mit

knuspriger Röstli

**Ghackets mit Schwingerhörnli & Apfelmus** Fr. 28.50

## Lust auf ein geselliges Fondue?

Verlangen Sie unsere spezielle Fonduekarte.

(\*) Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.

## RIND

**Gaicho - Burger «Bergmatten - Style» (\*)** Fr. 34.50

Vom Rind mit knusprigen Country-Cuts und Sauerrahmsauce

**Edle Stückchen im Sbrinzkörbchen 250gr.** Fr. 49.50

Rinds -, Kalbs -und Schweinshüftli mit Kräutern gebraten,

dazu 2-erlei Saucen, Pommes und Trüffelmayonnaise

**Tatar classic ab 2 Personen. 250gr. p.Pers.** Fr. 51.50

**Rindsragout à la Neumann** Fr. 36.50

Kräftig geschmorter Rindsragout mit Steinpilzen und Kartoffelstock

**Berg-Wrap mit pikantem Bohnendip** Fr. 33.50

Scharf gebratenes Rindsgeschnetzeltes, mit Sauerrahmsauce,

Peperoni - und Zwiebelstreifen mit Champignons im Wrap verpackt

**Rindsfilet Marc «o» Polo 200gr.** Fr. 58.50

Mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

## SCHWEIN

**Herzhaftes Schweins-Cordonbleu 350gr. (\*)** Fr. 39.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

**Holzfäller-Spiess mit Speck 300gr. (\*)** Fr.31.50

Serviert mit Pommes und Barbeque-Sauce

**Legendäres Grossmutterschnitzel** Fr.32.50

Zwei panierte Schweinsnierstück-Schnitzel mit Knoblauch im

Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Spätzli

**Messmer`s Schnitzelbrett 250gr. mit Currysauce** Fr. 28.50

Drei panierte Schweinsschnitzel, mundgerecht geschnitten

**Unser Beilagen-Tipp:**

Eine Portion Pommes mit feinsten Trüffelmayonnaise Fr. 13.50

# Die Welt gehört dem, der Sie genießt - herzlich willkommen auf unserem Berg

## Unsere Küche – frisch, regional und etwas anders

Unsere Küche steht für erstklassige, regionale und frische Produkte.

Unser Küchenchef verarbeitet zusammen mit seinem Team nur die besten Zutaten, produziert und geliefert von **regionalen Partnern**, die wir sorgfältig ausgewählt haben und bestens kennen. Denn gut zu kochen, fängt für uns beim **Respekt zum Produkt und dessen Erzeuger** an.

Ganz besonders stolz, sind wir auf **unsere ausgesuchten Premium-Fleischstücke, welche wir ausschliesslich aus Schweizerbetrieben** über die Fa. Maurer Spezialitäten aus Flüh beziehen.

Aus **Respekt und Wertschätzung zum Tier**, teilen und leben wir die Philosophie **Nose to Tail**. Das heisst, wenn schon ein Tier geschlachtet wird, dann wollen wir möglichst alles vom Tier verwenden und verarbeiten.  
So ergeben sich viele Gerichte und aus diesem Grund ist unsere Speisekarte etwas «fülliger».

Unsere hohen Ansprüche an **Qualität und Frische** widerspiegeln sich in klassischen aber auch ganz neu interpretierten, kreativen Gerichten welche schnörkellos- ehrlich, dafür aber mit einer grossen Portion leidenschaftlichem Handwerk zubereitet werden.

Genussvolles Essen soll **Freude** bereiten und wir sind stolz, dass wir für Sie **frisch und à la minute** kochen dürfen.

Haben Sie bitte **Verständnis**, wenn sich dadurch längere Wartezeiten ergeben -wir geben immer unser Bestes!

**SPEISEKARTE? BITTE BLATT WENDEN!**

Deklaration für unser Fleisch:

Wir beziehen unser Fleisch von der Firma Maurer Spezialitäten AG in Flüh, welche ausschliesslich erstklassige Fleischqualität aus Schweizer Zuchtbetrieben einkauft. Dieser Betrieb ist ISO-zertifiziert und hat jegliche hochdotierte Auszeichnungen erhalten.

Rindfleisch: Schweiz    Kalbfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Schweiz    Pouletfleisch: Schweiz

Crevetten: Mangroven Bio Black Tiger (aus nachhaltiger Zucht ohne Antibiotikazusatz)  
Forellenfilet: Schweiz

**BEI INTOLLERANZEN ODER ALLERGIEN** informiert Sie unser Servicepersonal gerne über die Zusammensetzung unserer Speisen.