



Schön, dass Sie bei uns sind- herzlich Willkommen im neuen Leben!



SALATE & VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat Fr. 11.50

Bunt-Gemischter Salat Fr. 13.50

Haussalat Fr. 19.50

Blattsalat, Speck, Gruyère, Karotten, Croûtons, Spiegelei

Wurstsalat à la «Dögge» Fr. 24.50

Mit verstecktem Ei, knusprig gebratenem Speck und Gruyère

Knuspriges Knoblauchbrot Fr. 9.00

Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Parmesan und Speck

Apéro-Plättli Fr. 19.50

Oliven, getrocknete Tomaten, Salamí, Speck und Parmesan

Hausgemachte Gänseleber-Terrine Fr. 28.50

Mit Brioche und Butter serviert

Kürbissuppe vom Hokkaido mit Salbei Fr. 13.50

Fantirüsseli – die Originalen! Mit diversen Saucen Fr. 26.50

Feinste Pouletbrustfiletstreifen im Bierteig gebacken

Butterzarte Rindsfiletspätzli im Schneckentopf

6/12 Spätzli mit Toast Fr. 19.50 /33.00

FLEISCHLOSE GERICHTE

Ravioli mit Ricottafüllung Fr. 28.50

auf Spinatbeet, mit Cherrytomaten garniert

Vegí-Wrap Fr. 26.50

gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce

FISCHIGES

Eglifilet im Bierteig Fr. 28.50

mit frischem Blattspinat

Gambas al ajillo mit diversen Saucen Fr. 29.50

würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

Unser Beilagen-Tipp:

Eine Portion Butterreis Fr. 8.50

GEFLÜGEL

Butterzartes Pouletbrustfilet Marc «o» Polo 150gr. Fr. 29.50

mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

Butterzartes Pouletrahmschnitzel 150gr. Fr. 29.50

an sämiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli

KALB

Kalbsfilet Berg699, 180gr. Fr. 49.50

Knochengelagertes Kalbsfilet mit frischen Steinpilzen und Butternudeln

Saltimbocca alla romana, 180gr. Fr. 49.50

Knochengelagertes Kalbsfilet mit Rohschinken und Salbei, dazu

Tessiner Safran-Risotto

Saftiges Kalbspaillard 200gr. Fr. 42.50

Kalbshuftfilet mit erfrischender Limette und frischem Blattspinat

Knuspriges Aeschlimaa-Schnitzel 200gr. Fr. 44.50

Ein schön geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel

mit frischen Butternudeln

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

In Butter gebraten, mit goldiger Röstli serviert

Butterzarter Kalbskopf 450gr. Fr. 28.50

Begleitet mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette Vorspeise Fr. 22.50

Legendäres Kalbskotelette diavolo 450gr. (*) Fr. 59.50

Feinstes Emmentaler Kalbskotelette gebraten, mit Peperoncini,

Knoblauch und Rosmarin, dazu frische Butternudeln

Herzhaftes Kalbs-Cordon-bleu 350gr. (*) Fr. 46.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

Ghackets mit Schwingerhörnli & Apfelmus Fr. 26.50

Geschnetzeltes Kalbshuftfilet 150gr. Fr. 42.00

Gebraten mit Champignons, an Rahmsauce, serviert mit

knuspriger Röstli

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

RIND

Gaicho - Burger «Bergmatten - Style» Fr. 32.50

Vom Rind mit knusprigen Country-Cuts und Sauerrahmsauce

Gaicho - Spieß 200gr. Fr. 38.50

Vom Rind mit Speck auf sämigem Tessinerisotto

Edle Stückchen im Sbrinzkörbchen 250gr. Fr. 47.50

Rinds-, Kalbs- und Schweinshüftli mit Kräutern gebraten,

dazu 2-erlei Saucen, Pommes und Trüffelmayonnaise

Berg-Wrap mit pikantem Bohnendip Fr. 31.50

Scharf gebratenes Rindsgeschnetzeltes, mit Sauerrahmsauce,

Peperoni- und Zwiebelstreifen mit Champignons im Wrap verpackt

Rindsfilet Marc «o» Polo 200gr. Fr. 56.50

Mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

Rindsragout «Basler Art» Fr. 30.50

mit sämigem Weisswein-Risotto

Rindstatar «Piemonteser-Art» Fr. 48.50

Verfeinert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Leimentaler Trüffeln,

dazu Toast und Butter

Tatar classic ab 2 Personen. 250gr. p.Pers. Fr. 48.50

SCHWEIN

Schweinsfilet im Speckmantel im Pfännli serviert Fr. 39.50

Mit hausgemachten Spätzli und cremiger Pilzrahmsauce

Herzhaftes Schweins-Cordonbleu 350gr. (*) Fr. 36.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

Holzfüller-Spieß mit Speck 300gr. Fr. 29.50

Serviert mit Pommes und Barbeque-Sauce

Messmer`s Schnitzelbrett 250gr. mit Currysauce Fr. 26.50

Drei panierte Schweinsschnitzel, mundgerecht geschnitten

Unser Beilagen-Tipp:

Eine Portion Pommes mit feinsten Trüffelmayonnaise Fr. 13.50

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!

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)

Egfilet: Russland, Baikalsee

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