# Wir lieben es 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)
Forellenfilet: Schweiz
BEI **INTOLLERANZEN ODER ALLERGIEN** informiert Sie unser Servicepersonal gerne über die Zusammensetzung unserer Speisen.

# Salate

**'Saisonaler Blattsalat** Fr. 13.50

**Bunt-Gemischter Salat** Fr. 15.50

**Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck** Fr. 18.50

**Haussalat** Fr. 21.50
Blattsalat, Speck, Gruyère, Karotten, Croûtons, Spiegelei

**Wurstsalat à la «Dögge»** Fr. 26.50
Mit verstecktem Ei, knusprig gebratenem Speck und Gruyère

# Vorspeisen

**Ernesto Plättli** Fr. 25.50
Feinster, getrockneter Flühner Huftschinken mit reifem Emmentaler

**Knuspriges Knoblauchbrot** Fr. 10.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Parmesan und Speck

**Apéro-Plättli** Fr. 22.50
Oliven, getrocknete Tomaten, Salami, Speck und Parmesan

**Kartoffelsuppe mit Lauchstroh** Fr. 12.50

**Hausgemachte Gänseleber-Terrine** Fr. 31.50
Mit Brioche und Butter serviert

**Butterzarte Rindsfiletspitzli im Schneckentopf**
6/12 Spitzli mit Toast Fr. 22.50 /38.50

## Perfekt für 2 Personen:

**Gambas al ajillo mit diversen Saucen** Fr. 33.50
Würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

**Fantirüsseli – die Originalen! Mit diversen Saucen** Fr. 27.50
Feinste Pouletbrustfiletstreifen im Bierteig gebacken

**Messmer`s Schnitzelbrett 250gr. mit Currysauce** Fr. 29.50
Drei panierte Schweinsschnitzel, mundgerecht geschnitten

Alle Preise inkl. MWST

# Fisch

**Schweizer Forellenfilet im Bierteig** Fr. 34.50
mit frischem Blattspinat

**Gambas al ajillo mit diversen Saucen** Fr. 33.50
würzig gebratene Riesencrevetten
mit einem Hauch Knoblauch

Unser Beilagen Tipp:

Eine Portion Butterreis Fr.9.50

# Vegetarisch

**Ravioli mit Ricottafüllung** Fr. 29.50
auf Spinatbeet, mit Cherrytomaten garniert

**Vegi-Wrap** Fr. 29.50
gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce

**Zucchini-Piccata** Fr. 31.50
auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Waldpilzsauce

Alle Preise inkl. MWST

# Kalb

**Krassige Kalbsleberli 150gr.** Fr. 36.50
In Butter gebraten, mit goldiger Rösti serviert

**Knuspriges Aeschlimaa-Schnitzel 200gr.** Fr. 48.50
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

**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 Rösti

**Legendäres Kalbskotelette diavolo 450gr.** (*) Fr. 61.50
Feinstes Emmentaler Kalbskotelette gebraten, mit Peperoncini, Knoblauch und Rosmarin, dazu frische Butternudeln

Alle Preise inkl. MWST

# Rind

**Burger «Bergmatten - Style»** (*) Fr. 36.50
Vom Rind mit knusprigen Country-Cuts und Sauerrahmsauce

**Tatar classic. 250gr.** Fr. 51.50

**Rindsfilet Marc «o» Polo 200gr.** Fr. 59.50
Mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

**Berg-Wrap mit pikantem Bohnendip** Fr. 35.50
Scharf gebratenes Rindsgeschnetzeltes, mit Sauerrahmsauce, Peperoni - und Zwiebelstreifen mit Champignons im **Wrap** verpackt

**Gaucho-Spiess mit gebratenem Speck 160gr.** Fr. 34.50
Auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Waldpilzsauce

**Burger «Bergmatten - Style»** (*) Fr. 36.50
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

Alle Preise inkl. MWST

## Schwein

**'Holzfäller-Steak 450gr.** (*) Fr. 36.50
Serviert mit Pommes und Barbeque-Sauce

**Legendäres Grossmutterschnitzel** Fr.33.50
Zwei panierte Schweinsnierstück-Schnitzel mit Knoblauch im Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Spätzli

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

**Spare-Ribs « American -Style »** Fr. 39.50 XXL- Portion Fr. 46.50
Feurig mariniert - rauchig grilliert mit Barbecue-Sauce,
dazu Pommes Frites und Sauerrahmsauce mit Kräutern

**Herzhaftes Schweins-Cordonbleu 350gr.** (*) Fr. 39.50
Mit Marktgemüse und Pommes Frites

## Geflügel

**Butterzartes Pouletbrustfilet**
**Marc «o» Polo 150gr.** Fr. 33.50
mit drei hausgemachten Saucen,
dazu knusprige Pommes Frites

**Köstliches Pouletrahmschnitzel 150gr.** Fr. 33.50
an sämiger Champignonrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzli

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

Alle Preise inkl. MWST

# Zurer Genuss zu zweit

**Châteaubriand** Fr. 68.00 p.P.
Butterzart gebraten, mit Gemüsebouquet, Pommes Frites und Sauce Béarnaise

**Fondue Chinoise classic** 250gr. p.P. Fr. 58.50
Kalbsfilet, Rindsfilet und Pouletbrustfilet in kräftiger Rindsbouillon

**Côte de boeuf** 600gr. Fr. 75.00 p.P.
Am Tisch tranchiert, mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl

Alle Preise inkl. MWST

# Heissbegehrt...

**Spare-Ribs « American -Style »** Fr. 39.50 XXL- Portion Fr. 46.50
Feurig mariniert - rauchig grilliert mit Barbecue-Sauce,
dazu Pommes Frites und Sauerrahmsauce mit Kräutern

**Moules nach «Seemanns-Art»** Fr. **33.50**

Zubereitet im Weisswein mit Wurzelgemüse, dazu lauwarmes Knoblauch-Baguette

**Moules» «Italy.Style»** Fr. **33.50**

An pikanter Tomatensugo, dazu lauwarmes Knoblauch-Baguette

Alle Preise inkl. MWST