

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

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

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

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

Sbrinzkörbli à la Remy Fr. 29.50
gefüllt mit sommerlichem Ratatouille und gebratenem Spiegelei

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

Zucchini-Piccata Fr. 31.50

auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Champignonrahmsauce

Vegi-Wrap Fr. 29.50

gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce



alb

K

Rassige Kalbsleberli 150gr. Fr. 36.50

In Butter gebraten, mit goldiger Röstli 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 Röstli

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

Feinstes Emmentaler Kalbskotelette gebraten, mit Peperoncini, Knoblauch und Rosmarin, dazu frische Butternudeln



urer Genuss zu zweit

D

Châteaubriand 250gr. (*) Fr. 68.00 p.P.

Butterzart gebraten, mit Gemüsebouquet, Pommes Frites und Sauce Béarnaise

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

Gaicho-Spiess mit gebratenem Speck 160gr. Fr. 34.50

Auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Champignonrahmsauce

Edle Stückchen im Sbrinzkörbchen 250gr. Fr. 49.50

Rinds -, Kalbs -und Schweinshüftli mit Kräutern gebraten, dazu 2-erlei
Saucen, Pommes und Trüffelmayonnaise



Schwein

Holzfäller-Steak 450gr. (*) Fr. 36.50

Serviert mit Pommes und Barbeque-Sauce

Legendäres Grossmutter Schnitzel Fr. 33.50

Zwei panierte Schweinsnierstück-Schnitzel mit Knoblauch im Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Spätzli

Ghackets mit Schwingerhörnlí & 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.

Bergsommer

Vitello Berg 699 Fr. 37.50

Hauchdünn aufgeschnittener Kalbsstotzen mit würziger Thonsauce, dazu Toast und Butter

Chicken Curry Salat Fr. 31.50

Zarter Pouletsalat an raffinierter Currysauce mit Früchten, dazu Toast und Butter

Siedfleischsalat by Bolt Fr. 29.50

Vom Laffenspitz an einer aromatischen Gemüse-vinaigrette

Roastbeef-Carpaccio Fr. 36.50

verfeinert mit sizilianischem Olivenöl, weissem Balsamico und Parmesan, dazu Toast und Butter

Saftiges Kalbspaillard 200gr. Fr. 44.50

Kalbshuftfilet mit erfrischender Limette und frischem Blattspinat

Knochengelagertes Alpen-Entrecôte 250gr. Fr. 57.50

Tranchiert, mit Kräuterschaum und Pommes Frites

Sbrinzkörbli à la Remy Fr. 29.50

gefüllt mit sommerlichem Ratatouille und gebratenem Spiegelei

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



Alle Preise inkl. MWST