

# Apéro und 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

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

Feinste Pouletbrustfiletstreifen im Bierteig gebacken

*Gambas al Ajillo* mit diversen Saucen Fr. 35.50

würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

*Hausgemachte Gänseleber-Terrine* Fr. 31.50

Mit Brioche und Butter serviert

Geniessen Sie dazu ein Glas süss-fruchtigen Sauternes Fr. 8.50

*Messmer`s Schnitzelbrett* 250gr. mit Currysauce Fr. 29.50

Drei panierte Schweinsschnitzel, mundgerecht geschnitten

*Butterzarte Rindsfiletspitzli im Schneckentopf* Fr. 22.50 /38.50

6/12 Spitzli mit Toast



# 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

# Vegetarisch

*Sbrinzkörbli à la Remy* Fr. 30.50

gefüllt mit Ratatouille und gebratenem Spiegelei

*Ravioli mit Ricottafüllung* Fr. 30.50

auf Spinatbeet, mit Cherrytomaten garniert

*Zucchini-Piccata* Fr. 32.50

auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Pilzrahmsauce

*Vegi-Wrap* Fr. 30.50

gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce

# Kalb

*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 Lunge* Fr. 34.50

Begleitet mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

*Herzhaftes Kalbs-Cordonbleu\** 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



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

# Rind

*Tatar Classic* 250gr. Fr. 51.50

*Burger «Bergmatten – Style»* \* Fr. 36.50

Vom Rind mit knusprigen Country-Cuts und Sauerrahmsauce

*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 Pilzrahmsauce

*Brasato vom Laffenspitz* Fr. 42.50

Butterzarter Laffenspitz im Rotwein geschmort, dazu frische Bandnudeln und Gemüsebouquet

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

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



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

# Fisch

*Gambas al Ajillo* mit diversen Saucen Fr. 35.50

Würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

*Unser Beilagentipp:* Fr. 9.50

Eine Portion Butterreis

*Schweizer Forellenfilet im Bierteig* Fr. 34.50

mit frischem Blattspinat



# 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

# Purer Genuss zu Zweit

*Châteaubriand* \* 250gr. Fr. 72.00 p.P.

Am Tisch tranchiert, Butterzart gebraten, mit Gemüsebouquet, Pommes Frites und Sauce Béarnaise

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

# Schwein

*Schweinekotelette «Engel & Bengel»* \* 400gr. Fr. 39.40

Knochengelagertes Schweinskotelette mit Knoblauch, Rosmarin Und Peperoncini gebraten, dazu frische Bandnudeln

*Holzfüller-Steak* \* 450gr. Fr. 36.50

Serviert mit Pommes Frites und Barbecue 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

*Herzhaftes Schweins – Cordonbleu* \* 350gr. Fr. 39.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

*Spare-Ribs «American – Style»* \* Fr. 39.40 XXL-Portion Fr. 46.50

Feurig mariniert- rauchig grilliert mit Barbecue Sauce, dazu Pommes Frites und Sauerrahmsauce mit Kräutern



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