



Öffnungszeiten

Das Restaurant ist geöffnet vom 1. April bis zum 31. Oktober

TAG	ÖFFNUNGSZEITEN	WARME KÜCHE
Montag	07.30 bis 14.00 Uhr	11.30 bis 13.30 Uhr
Dienstag bis Freitag	07.30 bis 14.00 Uhr 16.00 bis 22.00 Uhr	11.30 bis 13.30 Uhr 18.00 bis 20.00 Uhr
Samstag und Sonntag	07.30 bis 22.00 Uhr	11.30 bis 13.30 Uhr 18.00 bis 20.00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

Mineralwasser

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	2 dl	2.50
	3 dl	2.90
	5 dl	4.00
	1 lt	7.00

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola ¹ , Cola-Cola Zero ¹ , Fanta Orange, Sprite, Eistee ¹	2 dl	2.80
	3 dl	3.20
	5 dl	4.50
	1 ½ lt	11.50

Tafelgetränk

Pepita, Rivella ² rot oder blau, Apfelschorle	2 dl	2.80
	3 dl	3.20
	5 dl	4.50
	1 lt	8.00

¹ koffeinhaltig

² mit Milchserum

Kaffe / Kaffee mit Spirituosen

Kaffee / Espresso		3.80
Doppelter Espresso		5.80
Schale ²		3.80
Kaffee Mélange ¹		4.30
Kaffee Fertig		4.80
Kaffee Lutz		4.80
Kaffee Mösch ¹		5.80
Camper Kaffee ¹		5.80

Tee / Kräutertee

Schwarztee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Früchtetee		2.70
Tee Crème		2.80

Heisse Milch und Milchmischgetränke

Milch ²		2.50
Ovomaltine / Schokolade ²		3.50

Kalte Milch und Milchmischgetränke

Milch	3 dl	2.50
Ovomaltine / Schokolade	3 dl	3.50

¹ Schlagrahm (Halbrahm)

² dampferhitzt

Apéritif

Martini Vermouth Bianco	4 cl	6.00
Campari	4 cl	6.00
Cynar	4 cl	6.00
Ramazotti	4 cl	6.00

Brände / Liköre

Kernobstbrand	2 cl	4.00
Zwetschgenwasser	2 cl	4.00
Vieille Prune	2 cl	5.00
Fricktaler Kirsch	2 cl	4.50
Fricktaler Alter Kirsch	2 cl	5.00
Aprikosen Likör	2 cl	5.00
Calvados	2 cl	5.00
Williams	2 cl	5.00

Bier und Most in Flaschen

Feldschlösschen Lager	33 cl	3.80
	50 cl	4.80
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.80
	50 cl	4.80
Ramseier Classic oder Trüb	50 cl	5.00
Ramseier alkoholfrei	50 cl	5.00

Weiss Weine

Fendant – Cave Saint-Valentin, Sion ¹	5 dl	18.50
	1 dl	3.80
Fricker Sauvignon Blanc AOC Aargau ¹	5 dl	18.50
	1 dl	3.80

Rosé Weine

Oeschger Pinot Noir Rosé AOC Aargau ¹	5 dl	18.50
	1 dl	3.80

Rotweine

Dôle – Soleil-du-Rhône, Valais ¹	5 dl	18.50
	1 dl	3.80
Oeschger Pinot Noir AOC Aargau ¹	5 dl	18.50
	1 dl	3.80

Gespritzte Weine

Weisswein	sauer	2 dl	4.50
	süss	2 dl	5.00
Rotwein	sauer	2 dl	4.50
	süss	2 dl	5.00

¹ enthält Sulfite

Vorspeisen

Grüner Salat		4.50
Gemischter Salat		7.50
Tomatensalat		6.00
Tomaten-Mozzarella Salat		7.50

Hausgemachte französische oder italienische Salatsauce

Tagessuppe	4.50	
------------	------	--

Kalte Küche

Thonsalat	einfach	10.50
	garniert	14.50
Wurst-Käsesalat	einfach	10.50
	garniert	14.50
Wurstsalat	einfach	9.00
	garniert	13.00
Rohschinkenteller		15.00
Speckteller		13.00
Sandwich (Schinken, Salami oder Käse)		4.80
Waldfest	4.00	

Warme Küche

Lammentrecôte		NZ, AU		29.50
Straussenfilet		ZA		27.50
Schweinssteak	Nierstück	CH		20.50
	Schweinshals	CH		18.50

Sauce nach Wahl: Pfeffersauce, Pilzrahmsauce, Jägerart oder mit Kräuterbutter

Schweinefleisch:

Cordonbleu		CH		19.50
Rahmschnitzel		CH	15.50	19.50
Schnitzel paniert		CH	13.00	17.00

Pouletfleisch:

Pouletbrust		CH		15.50
Chicken Nuggets		CH, BR	8.00	11.50

alle Gerichte mit Nudeln oder Pommes Frites

Trutenpiccata milanese		BR		14.50
Pouletflügeli		CH		13.00
Schweins- / Kalbsbratwurst mit Rösti				12.50
Käseschnitte	nature			12.00
	mit Ei			13.00
Äplerrösti	nature			12.00
	mit Ei			13.00
Spaghetti	Bolognese			13.00
	Diavolo, Knobli, Vodka oder Napoli			11.00
Tortelloni	mit Fleisch oder Spinat			13.50
Pommes Frites			3.50	5.50

Fleischherkunftsländer: CH = Schweiz, NZ = Neuseeland, AU = Australien, ZA = Südafrika, BR = Brasilien

Fitnesssteller

Lammentrecôte		NZ, AU	29.50
Straussenfilet		ZA	27.50
Schweinssteak	Nierstück	CH	20.50
	Schweinshals	CH	18.50
Cordonbleu		CH	19.50
Schnitzel paniert		CH	13.00 17.00
Pouletbrust		CH	15.50
Pouletflügeli		CH	17.50
Chicken Nuggets		CH	15.50
Salatteller			10.50

Sommerhit

Grüner Salat Pouletbruststreifen		CH	12.50
----------------------------------	--	----	-------

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Dessert

Maison	Vanille, Sorbet Citron, Erdbeer	9.50
Copacabana	Banane, Sorbet Blutorange	9.50
Danemark	Vanille mit Schokoladensauce	9.50
Hot Berry	Vanille mit heissen Beeren	9.00
Roller Coaster	Sorbets Aprikose, Citron, Zwetschge	9.50
Bahia	Banane, Chocolat	9.50
Alegria	Vanille, Sorbets Apfel, Zwetschge	9.00
Bahama Mama	Jamaique, Banane, Chocolat	9.00
Stracciatella	Stracciatella, Mocca	9.00
Jamaique	Jamaique, Mocca	9.00
Café Glace	Mocca	8.50
Meringues	mit Glace und Rahm	9.00
	mit Rahm	6.50
Le Colonel	Sorbet Citron mit Vodka	8.50
Zwetschge	Sorbet Zwetschge mit Vieille Prune	8.50
Orange	Sorbet Blutorange mit Campari	8.50
Aprikose	Sorbet Aprikose mit Aprikosen Likör	8.50
Apfel	Sorbet Apfel mit Calvados	8.50
Frappé	Aromen nach Wahl	6.00
Aromen	Vanille, Chocolat, Erdbeer, Stracciatella, Mocca, Banane, Zwetschge, Aprikose, Citron, Blutorange, Apfel, Jamaique	
Preis pro Kugel		2.80
Rahmzuschlag ¹		1.00

¹ Schlagrahm (Halbrahm)