



MITTAGS MENÜ

02. BIS 06. MÄRZ 2026

BITTE
BEACHTEN
SIE UNSERE
EMPFEHLUNGEN
AUF DER
RÜCKSEITE

MONTAG

Pulled Chicken mit Barbeque Sauce im Brioche Bun
Pommes frites

DIENSTAG

Kalbs-Pojarski (Hacktätschli) an Pilzrahmsauce
Tagliatelle und Gemüse

FREITAG

“Chili con carne” mit Reis

VEGI-MENÜ

Raclette-Ravioli mit Trüffelrahmsauce
Geriebener Parmesan


mit Suppe *oder* Salat CHF 21.50
mit Suppe *und* Salat CHF 24.00

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

02. BIS 06. MÄRZ 2026

Winterliches Salatbouquet mit Walliser Trockenfleisch IGP,
Berner Oberländer Hobelkäse und gedörrte Feigen
an Balsamico-Himbeerdressing 
19.50

Regionaler Nüsslersalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei
12.50

Regionaler Nüsslersalat 'Classic' mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons
14.50 / als Hauptgang 21.50

Bunter gemischter Salat mit Sprossen
11.50 / als Hauptgang 18.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Rahmtupfer
11.00

Die traditionelle Engespezialität

'Suure Mocke' mit Kartoffelstampf und Wintergemüse
33.50 / ½ Portion 29.50

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel, Gemüse und Kartoffelstampf
27.50

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Früchtegarnitur
29.50

"Älplermagronen" (Vegi) mit Kartoffeln, Rahm, Käse und gerösteten Zwiebeln,
Hausgemachtes Apfelmus
24.50

Schweizer Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse
49.50

Eglifilets im Bierteig (DE), hausgemachte Tatarsauce, Wintergemüse, Salzkartoffeln
34.50

WEIN - EMPFEHLUNG

Rioja Reserva "Gomez Cruzado"

1 dl 8.50 / Flasche 119.00
(Magnum 1,5 Liter)

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.