

Vorspeisen

grüner Salat

Fr. 7.00

gemischter Salat

Fr. 8.90

Salat mit Speck, Ei und Croûtons

Fr. 9.90

Nüsslersalat

Fr. 9.90

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûton

Fr. 10.90

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse & Süss Sauer Sauce

Fr. 8.50

Diverse Flammkuchen (siehe Seite 4)

Fr. 15.90

Kürbisrahmsuppe

Fr. 8.90



Fitness- oder Salatteller

grosses Salatteller, garniert mit Ei und Crouton

Fr. 18.50

mit Forellenfilet im Bierteig aus Rubigen & Tartarsauce

Fr. 21.90

*mit Spareribs an Honigmarinade, 12 Std. Niedergegart (Schwein)
unsere Spareribs wurden mind. 12 Std. niedergegart, zart und genussvoll*

Fr. 34.50

mit Pouletbrust - Streifen, mit Kräuterbutter

Fr. 29.50

mit Pouletknusperli (Hausgemacht) mit Curry- oder Tartarsauce

Fr. 29.50

Rinds - Filet

Fr. 43.00

mit Kräuterbutter oder Morchelsauce (Aufpreis Fr. 4.-) serviert

Vegetarische Gerichte

paniertes Käseplätzli mit Gemüse & Pommes Frites

Fr. 25.00

Spätzli - Gemüse - Gratin, Rahmsauce, Champignon, Käse

Fr. 19.00

Stärnä – Hit

Fr. 38.00

Vorspeise: Salat mit Speck, Ei und Croûtons / oder vom Buffet

Hauptgang: Schweins – Spareribs

mind. 12 Std Niedergegart an Honigmarinade, inkl. eine Beilage nach Wahl



vom Grill

*alle Grillgerichte, werden inkl. einer Beilage Ihrer Wahl serviert
mit Kräuterbutter oder mit Morchelsauce, diese kostet Fr. 4.00 zusätzlich*

Rinds - Filet

ca. 200g Fr. 39.50

Spareribs an Honigmarinade (Schwein)

Fr. 32.00

unsere Spareribs wurden mind. 12 Std. niedergegart, sind zart und genussvoll

Pouletbrust - Streifen

Fr. 26.00

Beilagen:

Pommes Frites, Teigwaren oder Gemüse, je

Fr. 5.00

Fitnessteller / Salat vom Buffet

Fr. 8.50

Traditionelles u gluschtigs...

Rahmschnitzel

(servieren wir Ihnen gerne mit Gluten und Lactose freier Rahmsauce)

an hausgemachter Champignon Rahmsauce

mit Nüdeli oder Pommes Frites, Pfirsich & Rahm

Fr. 25.00

Käseschnitte garniert

mit Schinken, Speck, Spiegelei

Fr. 20.00

Panierte Schnitzel

*Paniertes Schnitzel, traditionell & gut** Fr. 24.00

*Paniertes Schnitzel „Karibik“, mit grillierter Ananas** Fr. 26.00

*Paniertes Schnitzel „Krunchy“, extra knusprig** Fr. 26.00



Cordon Bleu

*Cordon bleu, „traditionell“, mit Käse & Schinken** Fr. 26.00

Tipp: *Cordon bleu, „Bauernart“, mit Käse, Speck & Zwiebeln** Fr. 28.00

*Cordon bleu, „Hawaii“, mit Käse & Ananas** Fr. 28.00

*Cordon bleu, „Fondue“, mit Fonduekäse & Speck** Fr. 28.00

*Cordon bleu, „Krunchy“ knusprig, mit Käse & Schinken** Fr. 28.00

*Cordon bleu, „Führwehr“, Käse, scharfer Salami & Chili** Fr. 28.00

*Cordon bleu „Bärn“, Käse, Sauerkraut, Speck** Fr. 29.00

Cordon bleu „chli stinke mueses“

*Salami, Cheddar Käse, gehackter Knoblauch** Fr. 29.00

*Cordon bleu, „Double“ mit extra viel Käse & Schinken** Fr. 31.00

**inkl. Pommes Frites und Gemüse*

Kinderteller:



Chicken Nuggets mit Pommes Frites Fr. 9.90

Schnipo, paniertes Schnitzel mit Pommes Frites Fr. 12.90

Hamburger – Variationen



1. Hamburger

220g Rindfleisch, Cocktailsauce

Fr. 22.00

2. Cheesburger

220g Rindfleisch, Raclette - Käse, Cocktailsauce

Fr. 23.00

3. Störnä Burger

220g Rindfleisch, Speck, Käse, Specialsauce

Fr. 25.00

4. Chili Burger

220g Rindfleisch, Chillisauce

Fr. 24.00

5. Poulet Burger

Pouletfleisch, Cocktailsauce

Fr. 24.00

6. Knoblauchburger

220g Rindfleisch, Knoblauchsauce und Cheddar Käse

Fr. 24.00

alle Burger, werden mit:

Tomate, Essiggurke, Zwiebel und Salat gefüllt

und haben Pommes Frites oder einen grünen Salat als Beilage

zu jedem Burger kannst Du gegen einen Aufpreis von Fr. 2.00 pro Zutat folgende Ergänzungen haben:

- Cheddar Käse
- Knoblauch
- Speck
- Caramelisierte Zwiebeln
- Chili

Mir wünsche Dir ä Guete



chlini Charte:

Forellenfilet im Bierteig aus Rubigen (Portion) **Fr. 18.90**
mit Tartarsauce und Zitronenschnitz

„Wurst – Chäs“ Salat, garniert **Fr. 18.90**
Salat, Cervelats, Gruyèrekäse garniert mit Zwiebeln und Gurken

Pouletflügel pro Stk. (mind. 5 Stk.) **Fr. 2.50**

Chicken Nuggets Portion, ca. 10 Stk. **Fr. 9.00**

Pommes Frites Portion **Fr. 7.50** oder XL **Fr. 9.50**

Flammkuchen

Alle Flammkuchen haben als Basis unsere gewürzte Crème fraîche:

1. **Speck mit Zwiebeln** **Fr. 15.90**

2. **Tomaten mit Mozzarella**

3. **Salami mit Knoblauch**

4. **Salami mit Chili** (Achtung scharf)



Allergien:

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“

Café

<i>Café – Crème</i>	<i>Fr. 4.30</i>	<i>Latte Macchiato</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>Fr. 4.30</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Ristretto</i>	<i>Fr. 4.30</i>	<i>Schale</i>	<i>Fr. 4.30</i>
<i>doppelter Espresso</i>	<i>Fr. 5.50</i>		

Milch Getränke

<i>Ovomaltine / Caotina Schoggi</i>	<i>heiss, 2 dl,</i>	<i>Fr. 4.50</i>
	<i>kalt, 3 dl,</i>	<i>Fr. 4.50</i>
	<i>kalt, 5 dl,</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Milch</i>	<i>2dl,</i>	<i>Fr. 3.70</i>
<i>(warm oder kalt)</i>	<i>3dl,</i>	<i>Fr. 3.90</i>

Mineral offen

<i>Cola, Coca Cola Zero</i>	<i>2 dl,</i>	<i>Fr. 3.70</i>
<i>Wasser mit oder ohne Kohlensäure</i>	<i>3 dl,</i>	<i>Fr. 4.30</i>
<i>Grapefruit, Apfelschorle, Rivella rot</i>	<i>5 dl,</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Ice Tea, Citro, Orange</i>		
<i>Hahnenwasser, pro Glas für unseren „Abwascher“</i>		<i>Fr. 2.00</i>

Mineral Fläschli

<i>Rivella blau</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Schweppes Tonic oder Bitter Lemon</i>	<i>2 dl</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Möhl suure Most, mit und ohne Alkohol</i>	<i>4.9 dl</i>	<i>Fr. 5.50</i>

Cafe & Tee mit Schnaps

Café Fertig 40% / 4cl, **Fr. 6.00**

Tee – Rum 40% / 4cl, **Fr. 6.00**

Kafi - Baileys **Fr. 7.90**
(Baileys mit Rahm) 37.5% / 4cl

Kafi - Amaretto **Fr. 7.90**
(Amaretto mit Rahm) 37.5% / 4cl

Zwätschge Lutz 40% / 4cl **Fr. 6.00**

Chrüter Lutz 40% / 4cl **Fr. 6.00**

Huus Kafi 40% / 4cl **Fr. 7.90**
mit Rahm



Tee und Punch

Pfefferminz, Schwarztee, Früchtetee,

Hagenbutten, Eisenkraut, Kamillentee

Punch, Waldbeeren, Rum oder Apfel

Chai Latte

alle Twinings Tee

Fr. 4.30

Fr. 4.30

Fr. 4.30

Offen Bier

Lager

“Herrgöttli” **Fr. 3.90**

Stange / “Chübeli” **Fr. 4.30**

Stange Panachè / Light **Fr. 4.30**

“äs Grosses” **Fr. 5.50**

Monatsbier

“Herrgöttli” **Fr. 4.20**

Stange **Fr. 4.70**

„äs grosses” **Fr. 6.50**



Flaschenbier

Feldschlösschen Original

Feldschlösschen Alkoholfrei

Schneider weisse

3.3 dl

Fr. 4.70

5 dl

Fr. 5.50

Fr. 5.50

Fr. 7.00

Apéro

<i>Crodino oder San Bitter</i>	(o. Alkohol)	Fr. 4.50
<i>San Bitter mit Orangenjus</i>		Fr. 6.00
<i>Hugo</i>	4cl, 15%	Fr. 8.50
<i>Martini</i>	4cl, 15%	Fr. 6.00
<i>Cynar, mit Orangenjus, Orangina</i>	4cl, 16.5%	Fr. 8.50
<i>Campari, Orangenjus, Orangina</i>	4cl, 21%	Fr. 8.50
<i>Aperol Spritz</i>	4cl, 11%	Fr. 8.50
<i>Pastis</i>	4cl, 45%	Fr. 7.00
<i>gespritzter Weisswein</i>	(süss oder sauer)	Fr. 6.50

Spirituosen

<i>Amaretto di Saronno</i>	28%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Appenzeller Kräuter</i>	29%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Bacardi</i>	37.5%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Gin</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Baileys</i>	17%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Cognac</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Grappa Amarone</i>	41%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Grappa Moscato</i>	41%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Jack Daniel's</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Johnnie Walker</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Chivas Regal</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Vodka weiss</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Vodka rot</i>	24%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Vieille Prune</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Vieille Poire</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Williams / Williamine</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Zusatz nach Wunsch:</i>		Fr. 1.50
<i>Orangenjus, Orangina, Grapefruit, Cola usw.</i>		
<i>Schweppes Tonic oder Bitter Lemon</i>	2 dl	Fr. 4.50

Weinkarte offene Weine

Weissweine

	<u>1dl</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
<i>Johannisberg AOC, Valais</i>	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00
<i>Yvorne AOC, Chablais</i>	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00
<i>Epesses AOC, Lavaux</i>	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00

Rosé

<i>Oeil de Perdrix AOC, Valais</i>	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00
------------------------------------	----------	------	-------	-------

Rotweine

<i>Primitivo, "senza parole"</i>	Fr. 5.20	10.40	15.60	25.00
----------------------------------	----------	-------	-------	-------

fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse, Italien

<i>Barbera d'Asti DOCG</i>	Fr. 5.90	11.80	17.70	29.50
----------------------------	----------	-------	-------	-------

In der Nase überrascht er mit Gewürznoten wie Zimt und Vanille, sowie Pflaumen- und Brombeernoten.

<i>Rioja Reserva DOC "Verema"</i>	Fr. 5.90	11.80	17.70	29.50
-----------------------------------	----------	-------	-------	-------

In der Nase balsamische Aromen, Noten von Vanille. 24 Monate im Eichenfass gelagert

<i>Dôle AOC, Valais</i>	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00
-------------------------	----------	------	-------	-------

des Mazots Le Pot de Braves

<i>Humagne Rouge</i>	Fr. 5.90	11.80	17.70	29.50
----------------------	----------	-------	-------	-------

Ein fruchtiges Aroma das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.

<i>Stärnä "Huuswii"</i>	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.50
-------------------------	----------	------	-------	-------

Syrah Traube, leicht & fruchtig, „eifach fein“

*„Nimmst Du täglich Deinen Tropfen, wird Dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein, stets begehrt und heiter sein.“*

Flaschenweine 7 / 7.5dl

Weisswein

Primitivo bianco “senza parole” Goldmedaille Expovina **Fr. 34.00**
Italien, Abruzzan, Ein fruchtiger, frischer, lieblicher und ausgewogener Weisswein. Im Gaumen macht sich ein fein spritzig-süsslicher Anstrich, ein schönes Süss-Säure-Spiel und Fruchtaromen bemerkbar.

Rotwein

Primitivo “senza parole” **Fr. 34.00**
fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse, Italien

Ripasso **Fr. 40.00**
sehr ausgewogen, voll und samtig am Gaumen, Italien

Barbera d'Asti DOCG **Fr. 40.00**
In der Nase überrascht er mit Gewürznoten wie Zimt und Vanille, sowie Pflaumen- und Brombeernoten. Am Gaumen weich, saftig, dicht und lebendig, gut eingebundenem Holz und langanhaltendem Finale.

Rioja Reserva DOC “Verema” **Fr. 40.00**
In der Nase balsamische Aromen, Noten von Vanille. Am Gaumen mit seidiger Struktur, angenehmen Tanninen, mineralischen Noten, toller Saftigkeit, guter Balance und Länge, 100% Tempranillo, 24 Monate im Eichenfass gelagert

Humagne Rouge **Fr. 40.00**
Ein fruchtiges Aroma das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.

Schaumweine

Prosecco Spumante DOC **2 dl Fr. 9.90**

„Der Wein ist geschaffen, daß er die Menschen soll fröhlich machen.