

Zuerst...

<i>Hirschcarpaccio mit Binntaler Hobelkäse</i>		17.-
<i>Carpaccio de cerf et fromage raboté de Binn</i>		
<i>Swiss-Prim Beefsteak-Tatar mit Toast</i>	1/2 Port. 70g	19.-
<i>Swiss-Prim tatar de bœuf avec toast</i>	Port. 140g	35.-
<i>Tomatenshot, Ravioli Caprese</i>		14.-
<i>Shot de tomates, raviolis caprese</i>		
 <i>Safrancremesuppe</i>		9.-
<i>Crème de safran</i>		
 <i>Tomatencremesuppe, Rahm</i>		8.-
<i>Crème de tomates, crème chantilly</i>		
<i>Kraftbrühe mit kleinen Käseschnittchen</i>		7.-
<i>Bouillon aux copeaux de fromage</i>		
<i>Tagessuppe</i>		6.-
<i>Potage du jour</i>		
 <i>Grüner Salat</i>		7.-
<i>Salade verte</i>		
 <i>Gemischter Salat</i>		9,5
<i>Salade panachée</i>		
<i>Saisonsalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel</i>		14.-
<i>Salade de saison aux champignons, lard et croûtons</i>		

Und dann...

 <i>Ravioli Caprese, Tomatenrahmsauce, Salbei</i>	24.-
<i>Raviolis caprese, sauce tomate, sage</i>	
<i>Nudeln, Thaicurrysauce, Ananas, Pouletstreifen</i>	23.-
<i>Nouilles à la sauce curry thaïlandaise, ananas, lamelles de poulet</i>	
 <i>Gemüseteller mit frischen Champignons</i>	24.-
<i>Assiette de légumes aux champignons frais</i>	
<i>Rösti mit Spiegeleiern und Speck</i>	21.-
<i>Rösti aux œufs au plat et au lard</i>	
<i>Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</i>	21.-
<i>Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat</i>	

Vielleicht einen Alpenblick-Klassiker...

<i>Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, Gemüse und Pommes frites Cordon-bleu de porc, farci au jambon cru et fromage, légumes et pommes frites</i>		<i>35.-</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Escalope de porc panée, légumes et pommes frites</i>	<i>Gross/Klein</i>	<i>32.-/24.-</i>
<i>Rindsfilet mit Marsala- und Bearnaisesauce, Gemüse und Pommes frites Filet de bœuf, sauce Marsala et Béarnaise, bouquet de légumes et pommes frites</i>		<i>49.-</i>
<i>Kalbsgeschmetzeltes mit frischen Champignons und Rösti Emincé de veau aux champignons frais et rösti</i>		<i>35.-</i>

Fitnesssteller

<i>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</i>	<i>200g</i>	<i>42.-</i>
<i>Entrecôte de bœuf avec beurre aux fines herbes</i>	<i>150g</i>	<i>32.-</i>
<i>Schweinssteaktranchen Knoblauchbutter</i>		<i>30.-</i>
<i>Tranches de steak de porc avec beurre à l'ail</i>		
<i>Eglifilet, Tartarsauce</i>		<i>32.-</i>
<i>Filets de perches, sauce tatare</i>		
<i>Pouletbrust, Melone, Ananas</i>		<i>30.-</i>
<i>Suprême de poulet, melon, ananas</i>		

*Diese Gerichte werden mit verschiedenen Salaten
serviert.*

Auf Wunsch Country-Kartoffeln dazu Portion Fr. 6.-

*Ces plats sont servis avec diverses salades,
Sur demande nous servons des pommes
de terre country à CHF 6.-- la portion*

Sommermenü

Swiss Prim Beefsteak-Tatar, Toast

*Rindsentrecôte Black/White, Kartoffelschnitze
Gemüse*

Tobleronemousse, Melonenkugeln, Vanilleeis

3 Gang

Fr. 58.-

Menu d'été

Swiss Prim tatar de bœuf, toast

*Entrecôte de bœuf "black and white",
pommes de terre en copeaux, légumes*

*Mousse au chocolate toblerone,
boule de melone, glace vanille*

3 plats

Fr. 58.-