

Unsere Speisen / Carte à manger

Suppen / Les Potages / Soups

<i>Märki's Currycrèmesüppi mit Poulet und Bananen</i>	15.00
Maerki's crème au Curry	<i>Maerki's Curry cream soup</i>
<i>Tagessuppe</i>	14.00
Potage du jour	<i>Soup of the day</i>

Vor den Schnecken gerettet / Les salades/ Salads

	<i>Vorspeise</i>	
<i>Grüner Salat</i> Salade verte / <i>Green salad</i>	12.00	
<i>Gemischter Salat</i> Salade mêlée / <i>Mixed salad</i>	15.00	
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	17.00	/ 29.00
+ <i>gebratener Speck</i>	19.00	/ 33.00
Salade de mâche avec Oeufs + Lard sauté <i>Lamb's lettuce salad with Eggs / + fried Bacon</i>		
- <i>mit gebratenen Crevetten</i>	23.00	/ 44.00
avec Crevettes géants / <i>with fried Shrimps</i>		
<i>Griechischer Hirtensalat</i>	16.00	/ 28.00
Salade Greque / <i>Greeke Salade</i>		
<i>Fitness – Teller / Assiette “Fitnes” / Fitness platter</i>		
<i>Viel gesunder Salat + 2 Saucen</i>		
<i>Mit Pouletbrust / avec Poitrine du Poulet / with chicken breast</i>	34.00	
<i>Mit Schweins – Schnitzel / avec Escalope de porc / with Pork Schnitzel</i>	34.00	
<i>Mit Rindsfilet Mignon (150g) / Filet de bœuf / Beef filet</i>	52.00	

Für unsere Kleinen / Pour nos petits

<i>„Dino-Teller“</i>	16.00
Rahmschnitzeli mit Nudeln / <i>Escalope à la crème avec nouilles</i> <i>Porc escalope on a creamy sauce with noodles</i>	
<i>„Herkules-Teller“</i>	16.00
Chicken Nuggets mit Kräuterspätzli / <i>Chicken nuggets avec Spätzli</i> <i>Chicken nuggets with “Spätzli”</i>	
<i>„Pingu-Teller“</i>	14.00
Spaghetti mit Tomatensauce / <i>Spaghetti avec sauce tomates / Spaghetti with tomato sauce</i>	

Aus der Pfanne/ à la poêle/ out of the pan

Spätzli – Gratin „Avena „	35.00	
Gratin de “spätzli“ / Gratinated „Spätzli“		
Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini	29.00	
-mit Crevetten	44.00	
Spaghetti “Mafioso “	37.00	
-mit Speck, Knoblauch, Chillli, Safran + Rahm		
avec lard, ail, piment, safran et crème		
with bacon, garlic, chilli, saffron and cream		
Steinpilze – Risotto mit Champagner von Nicolas Feuillate	38.00	
Risotto aux Bolets avec Champagne Nicolas Feuillate		
Porcini mushroom risotto and Champagne Nicolas Feuillate		
Goldbraun gebratenes Cordon Bleu (Schweins)	45.00	
Gefüllt mit feinem Goldschinken und Zermatter Bergkäse		
Cordon Bleu rôti bien dorée, farci avec Jambon D`Or et Fromage de Zermatt		
Golden fried Cordon Bleu, filled with « Gold ham » and Mountain cheese from Zermatt		
Schweins – Rahmschnitzel	36.00	
Escalope de porc à la Crème		
Pork schnitzel with a creamy sauce		
Rindsfilet « Stroganoff»	51.00	
Filet de bœuf « Stroganoff »		
Beef fillet “Stroganoff”		
Rindsfiletwürfel “A la Joel “	150g	52.00
Mit Café de Paris + Kräuterbutter überbacken	200g	59.00
Cubes du filet de boeuf gratinés avec Café de Paris		
Cubes of beef fillet gratinated with Café de Paris		
Beilagen:		
<i>Nudeln, Bratkartoffeln, Risotto, Basmatireis oder Kräuterspätzli und Tagesgemüse</i>		
Les Accompagnements:		
<i>Nouilles, Pommes sautées, Risotto, Riz Basmati ou Spaetzli aux herbes et legumes du jour</i>		
Side orders:		
<i>Noodles, sauted Potatoes, Risotto, Basmati rice or Herbs Spätzli and daily vegetables</i>		