

# Salate/ Suppen:



Mini - Salat	<b>4.50</b>	<i>Salade mini</i>	<i>Mini salad</i>
Grüner Salat	<b>6.50</b>	<i>Salade verte</i>	<i>Green salad</i>
Gemischter Salat	<b>8.00</b>	<i>Salade mêlée</i>	<i>Mixed salad</i>
Gemischter Salat "Jumbo"	<b>15.50</b>	<i>Salade mêlée "Jumbo"</i>	<i>Mixed salad "Jumbo"</i>
<i>(Saucen: französisch + italienisch / Sauce: français + italien / Sauce: French + Italian)</i>			

Tagessuppe	<b>5.00</b>	<i>Potage du jour</i>	<i>Today's soup</i>
Kraftbrühe natur	<b>5.00</b>	<i>Consommé natur</i>	<i>Clear soup</i>
Kraftbrühe mit Ei	<b>6.00</b>	<i>Consommé à l'oeuf</i>	<i>Clear soup + egg</i>
Kraftbrühe mit Mark	<b>8.00</b>	<i>Consommé à la moelle</i>	<i>Clear soup + bone-marrow</i>
Saisonsuppe klein	<b>5.00</b>	<i>Potage de saison</i>	<i>Soup in season</i>
Saisonsuppe gross	<b>7.50</b>	<i>Potage de saison</i>	<i>Soup in season</i>

# Kinderteller/ Eierspeisen/ Vegi:



<b>Globiteller</b> Hähnchenschnitzel paniert, Erbsli Pommes frites, Glace	<b>12.00</b>	<b>Assiette Globi</b> <i>escalope de poulet pané petits pois, frites, glace</i>	<b>Globi's plate</b> <i>chicken escalope bread crumbed green peas, french-f, ice cream</i>
<b>Jogi - Teller</b> Kalbschipolata Teigwaren, Glace	<b>12.00</b>	<b>Assiette Jogi</b> <i>chipolata de veau pâtes, glace</i>	<b>Jogis's plate</b> <i>veal - chipolata pasta, ice cream</i>
<b>Pingu - Teller</b> Fischstäbchen Pommes frites, Glace	<b>12.00</b>	<b>Assiette Pingu</b> <i>bâtonnets de poisson pommes frites, glace</i>	<b>Pingu's platte</b> <i>fish fingers French fries, ice cream</i>

<b>Omelette</b> natur (3 Eier)	<b>8.00</b>	<b>Omelette</b> <i>natur (3oeufs)</i>	<b>Omelete</b> <i>natur (3 eggs)</i>
mit Schinken, Champignons, Käse oder Garnelen	<b>12.00</b>	<i>au jambon, champignons fromage ou crevettes</i>	<i>with ham, champignons cheese. Shrimps</i>
<b>Spiegeleier</b> natur (2 Eier)	<b>5.50</b>	<b>Oeufs sur le plat</b> <i>natur (2oeufs)</i>	<b>Fried eggs</b> <i>natur (2eggs)</i>
mit Schinken oder Speck	<b>9.00</b>	<i>au jambon/ au lard</i>	<i>with ham / bacon</i>

*Wir verwenden meistens Schweizer Eier aus Bodenhaltung*

Portion Nudeln	<b>8.00</b>	<i>nouilles portion</i>	<i>noodles portion</i>
Champignonssauce	<b>4.00</b>	<i>sauce aux champignons</i>	<i>champignon cream sauce</i>
Portion pommes frites	<b>8.00</b>	<i>pommes frites portion</i>	<i>french fries portion</i>
Gemüseteller	<b>16.00</b>	<i>assiette de légumes</i>	<i>assorted vegetables</i>

# Würste + Fleischgerichte:



**Bauernbratwurst (Schwein) 13.00**  
mit Beilage **17.00**

**Rauchwurst (Schwein)**

1 Stück natur **6.50**

mit Beilage **10.50**

2 Stück **12.00**

mit Beilage **16.00**

**Beilagen, frites, Rösti, Nüdeli**

**Saucisse rôtie porc**

*avec garniture*

**Saucisse de porc fumé**

*1 pièce natur*

*avec garniture*

*2 pièces*

*avec garniture*

**Fried sausage farmer's style**

*with garnish*

**Smoked pork sausage**

*1 piece natur*

*with garnish*

*2 pieces*

*avec garnish*

**Garniture, frites, nouilles, rösti**

*Nüdeli werden meistens frisch gekocht, (Wartezeit)*

**Garnish, french fries, rösti, noodles**

**Schweinssteak Försterart 23.00**  
200 gr.

**Steak de porc forestière**

**Pork steak forester's style**

**Entrecôte Café de Paris 34.00**  
200 gr.

**Entrecôte Café de Paris**

**Sirloin steak Café de Paris**

**Schweizer Poulet (Hähnchen)**

**Schnitzel 100 - 120 gr. 16.00**

**Schnitzel XXL 220 - 240 gr. 22.00**

Rahmsauce oder paniert

**Escalope de poulet**

*à la crème / panée*

**Chicken steak**

*with cream sauce/ bread-crumbed*

**Beilagen:**

Pommes frites, Rösti, Nüdeli, Reis und Gemüse oder kleiner gemischter Salat

*Reis + Nüdeli werden meistens frisch gekocht, (Wartezeit)*

**Garniture:**

*pommes frites, Rösti, nouilles riz + légumes au salad*

**Garnish:**

*french fries, Rösti, noodles, rice + vegetables or salad*

# Käsespezialitäten:



Fondue Bären - 200 gr. 23.00

*Fondue Bären*

*Fondue Bären*

Käseschnitte 200gr. 16.00

*crôte au fromage*

*cheese crust*

Käseschnitte mit Schinken 18.00

*crôte au fromage / jambon*

*cheese crust / ham*

mit Spiegelei (1 Ei) 2.00

*supplément (1 oeuf sur plat)*

*supplement (1 fried egg)*

zusätzliche Ananas 2.00

*supplément ananas*

*supplement pineapple*

## Vorspeisen:



Gourmet – Teller <i>Bündnerfleisch, Hoblekäse, Salat</i>	<b>11.00</b>	<i>assiette gourmet</i>	<i>gourmet plate</i>
Bündnerfleisch 50 gr.	<b>14.00</b>	<i>assiette viande séchée</i>	<i>air-dried beef</i>
Garnelen – Cocktail	<b>12.50</b>	<i>shrimp cocktail</i>	<i>cocktail des crevettes</i>

## Fleischspezialitäten :



<b>Rind:</b>	<b>Boeuf:</b>	<b>Beef:</b>
<b>Rindsfilet Madagascar 200 gr. 43.00</b>	<i>Filet de Madagascar</i>	<i>Fillet of beef Madagascar</i>
<b>Chateaubriand mit Marksauce 45.00</b> 200 gr. ab 2 Personen	<i>Chateaubriand sc à la moelle</i> <i>min. 2 pers.</i>	<i>Chateaubriand</i> <i>min. 2 pers.</i>
<b>Filetgulasch Stroganow 42.00</b> 180 gr.	<i>Goulache Stroganov</i>	<i>Fillet goulash Stroganov</i>
<b>Kalb:</b>	<b>Veau:</b>	<b>Veal:</b>
<b>Wienerschnitzel 180 gr. 31.00</b>	<i>Escalope viennoise</i>	<i>Escalope Viennese style</i>
<b>Rahmschnitzel 180 gr. 31.00</b>	<i>Escalope à la crème</i>	<i>Escalope with cream sauce</i>
<b>Mini 120 gr. 22.00</b>	<i>mini</i>	<i>mini</i>
<b>Zürcher Geschnetzeltes 38.00</b> 200 gr.	<i>Emincé zurichoise</i>	<i>Sliced veal Zurich style</i>
<b>Beilagen:</b> Pommes frites, Rösti, Nüdeli, Reis und Gemüse oder kleiner gemischter Salat	<b>garniture:</b> <i>pommes frites, Rösti, nouilles</i> <i>riz + légumes au salade</i>	<b>garnish:</b> <i>french fries, Rösti, noodles,</i> <i>rice + vegetables or salad</i>

*Reis + Nüdeli werden meistens frisch gekocht, (Wartezeit)*

### Fondue Bourguignonne

*Rindsfiletstücke im Oel gebacken / viande de boeuf frit / beef meat deep - fried*

### Fondue Chinoise

*Rindsfiletstücke in Bouillon gekocht / viande de boeuf bouilli / beef meat plain boiled*

Alle Fleischfondues sind mit Früchten, Saucen und weiteren Beilagen reich garniert.

*Garniture: fruits, sauces, etc./ Garnish: fruits, sauces, etc.*

Beilagen: Krokette, frites, Reis, Nüdeli  
*croquettes, frites, riz, nouilles/ croquettes, frites, rice, noodles*

**(ab 2 Personen) Fr. 46.00 pro Person**

*Vorbestellung erwünscht!*

# Kalte Speisen:



Schinkenteller 160 gr.	<b>16.00</b>	<i>assiette de jambon</i>	<i>ham on plate</i>
Salamiteller 140 gr.	<b>16.00</b>	<i>assiette de salami</i>	<i>salami on plate</i>
Rauchspeckteller 140 gr.	<b>16.00</b>	<i>assiette de lard fumé</i>	<i>smoked bacon on plate</i>
<b>Bündnerfleisch</b>		<b><i>viande séchée</i></b>	<b><i>air dried beef</i></b>
Teller 90 gr.	<b>22.00</b>	90 gr.	90 gr.
Mini - Teller 50 gr.	<b>14.00</b>	50 gr.	50 gr.
<b>Bärenteller</b> 200 gr.	<b>22.00</b>	<b><i>assiette Bären</i></b>	<b><i>plate Bären</i></b>
Fleisch und Hobelkäse		<i>viandes et fromage à rebibes</i>	<i>cold meats+ chipped cheese</i>
<b>Damenteller</b> 120. gr.	<b>15.00</b>	<b><i>assiette "dame"</i></b>	<b><i>lady's plat</i></b>
Schinken + Salate		<i>jambon, salade mêlée</i>	<i>ham, mixed salade</i>
<b>Niesenteller</b> 120 gr.	<b>15.00</b>	<b><i>assiette Niesen</i></b>	<b><i>Niesen plat</i></b>
Speck, Salami, Käse + Salate		<i>lard, salami, . fromage, salade</i>	<i>bacon,salami,cheese, salade</i>
Cervela- Salat einfach	<b>7.50</b>	<i>salade de cervelas</i>	<i>cervelat salade</i>
Cervela- Salat garniert	<b>12.00</b>	<i>salade de cervelas+ mêlée</i>	<i>cervelat + mixed salade</i>
Cervela + Käsesalat	<b>16.50</b>	<i>salade de cervelas + fromage</i>	<i>cervelat + cheese salade</i>
Thonsalat garniert	<b>15.00</b>	<i>salade de thon</i>	<i>tuna salad</i>
Thonsalat+Tomaten+Zwiebeln	<b>15.00</b>	<i>salade de thon,tomate,oignons</i>	<i>tuna salad, tomatoe, onions</i>
<b>Käse</b>		<b><i>fromage</i></b>	<b><i>cheese</i></b>
Bergkäse gehobelt 160 gr.	<b>15.50</b>	<i>fromage à rebibes 150 gr.</i>	<i>chipped cheese 150 gr.</i>
Teller gemischt 200 gr.	<b>17.00</b>	<i>fro,age</i>	<i>cheese</i>
<b>Baquette - Sandwich</b>		<b><i>Baquette - Sandwich</i></b>	<b><i>Baquette - Sandwich</i></b>
Schinken/ Salami/ Käse		<i>jambon/ salami/ fromage</i>	<i>ham/ salami/ cheese</i>
	<b>Small 40 gr. - 3.50 / Medium 70 gr. - 7.00 / Large 100 gr. - 11.00</b>		
	<b>Bündnerfleisch 40 gr. - 10.50 / viande séchée / air dried beef</b>		

*Schinken - ist Vorderschinken aus Schweizer Fleisch  
Cervelas sind tiefgekühlt*

## **Deklaration unserer Fleischgerichte:**

Rind: Schweiz > Huft, Entrecôte + Filet: wenn möglich Argentinien  
Kalb + Schwein: Schweiz  
Poulet: Schweiz  
Schinken, Speck, Wurstwaren, Trockenfleisch: Schweiz  
Salami: Schweiz

alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.