



# Vorspiise & Salät

Tagessuppe	9.50
Minestrone Ticinese mit Reibkäse	10.50
Schüsselsalat mit frischem Chnolibrot und gebratenen Pouletbrust-Streifen	17.50 23.50
 Meierskappeler Büffelmozzarella mit geschmorten Datteltomaten und Basilikum	14.50

## zum Schnöige

Flammechueche mit Speckheu, Sauerrahm und Zwiebeln	18.50
 z'Vieri-Plättli BärgGnuss mit Bauernspeck, Wetterschmöcker, Landjäger, mildem und rezentem Rigi-Alpkäse von der Chäserenholzhütte und Essiggemüse	24.50

### Rinds-Tatar mit süss-sauer eingelegtem Gemüse

serviert mit Toast und Butter	<i>klein (80g)</i> 21.50
	<i>gross (160g)</i> 33.50

# Bärg Klassiker



**Urchige Äplermagronen mit Speck** 22.50  
serviert mit Apfelmus



**Alpenkräuterspätzli mit Bergkäse** 21.50  
serviert mit Apfelmus

**Rösti mit Speck und Spiegelei** 24.50



**Fondue «BärgGnuss» ab 2 Personen** Pro Person 29.50  
von der Käserei Küssnacht  
mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse

# Fleisch-Spezialitäten



**Äpler Cordon-Bleu** 29.50  
gefüllt mit Speck, Bergkäse und Zwiebeln  
mit Pommes Frites



**Rassige Buure Burger** 29.50  
Hacktätschli, Raclettekäse vom Berg, Spiegelei,  
geröstete Zwiebeln, hausgemachte rassige Barbecue-Sauce  
Tomate und Burgerbrötli von der Bäckerei Chilestägli  
serviert mit Pommes Frites

**Grillierte Lammkotelettes mit Alpenkräutern** 32.50  
mariniertes, lauwarmes Sommergemüse,  
Bratkartoffeln und Rucolasalat

Fleischdeklaration:

Lamm: Neuseeland / Poulet, Rind und Schwein aus der Schweiz;

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.