

# Vorspeisen



## Tagessuppe

9.50

## Gerstensuppe mit Speck

10.50



## Schüsselsalat

mit frischem Chnoblivot

17.50

und gebratenen Pouletbrust-Streifen

23.50

## Spinat-Linsensalat mit Granatapfel und Orangenfilets

17.50

dazu kaltgeräucherte Brüggli Forellenstreifen



## z'Vieri-Plättli BärGnuss

24.50

mit Bauernspeck, Wetterschmöcker, Landjäger,  
mildem und rezentem Rigi-Alpkäse von der Chäserenholzhütte  
und Essiggemüse



## Zwiebel-Käsekuchen

21.50

mit buntem Blattsalat

## Labels und Deklarationen



**vegetarisch**



### Fleischdeklaration:

Poulet, Kalb, 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.

# Hauptgänge

	<b>Urchige Äplermagronen mit Speck</b>	22.50
	serviert mit Apfelmus	
	<b>Alpenkräuterspätzli mit Bergkäse</b>	21.50
	serviert mit Apfelmus	
	<b>Rösti mit Speck und Spiegelei</b>	24.50
	<b>Fondue «BärgGnuss» ab 2 Personen</b> <i>Pro Person</i>	29.50
	von der Käserei Küssnacht mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse	
	<b>Äpler Cordon-Bleu</b>	31.50
	gefüllt mit Speck, Bergkäse und Zwiebeln mit Pommes Frites	
	<b>Rassige Buure Burger</b>	29.50
	Hacktäschi, Raclettekäse vom Berg, Spiegelei, geröstete Zwiebeln, hausgemachte rassige Barbecue-Sauce Tomate und Burgerbrötli von der Bäckerei Chilestägli serviert mit Pommes Frites	
	<b>Pouletbrust Saltimbocca</b>	34.50
	mit Butternudeln und glasierten Karotten	
	<b>Käseschnitte</b>	
	 nature	21.50
	mit Ei	22.50
	mit Speck	23.50
	<b>Pizokels</b>	26.50
	gefüllt mit Salsiz, Trockenfleisch und Lauch mit Wirsing und Bergkäse	