

Achtsame Ernährung, Höhenluft und Kräuterduft ist die grüne Glücksformel für Ihr Wohlbefinden

Vorspeisen und für den kleinen Hunger

11	Sandwiches mit Salami (GL)	6.50
12	Knackige Salate der Saison mit Hausdressing (Ei)	8.00
13	Wildkräutersalat	10.00
14	Wurst-Käsesalat einfach, ohne Garnitur	12.00
15	Wurst-Käsesalat garniert	16.00
16	Gebratene Apfelscheiben mit Ziegenkäse im Salatbouquet (Mi)	14.00
17	Sennen-Omelett mit Kartoffeln und Gemüse (Ei)	10.00
18	Wienerli mit Toastbrotherzen und Salatbouquet (Gl)	10.00
19	Geräuchertes Forellenfilet mit rotem Randen-Mousse (Mi)	16.00

Aus dem Suppentopf

20	Voralp-gemüsesüppchen mit frischen Bergkräutern	4.50
21	Brotsuppe (Gl)	4.50
22	Apfel-Rüebli Süppchen	4.50

Gerichte für den grossen Hunger – Fleischiges

01	Hirschwurst mit Kartoffelsalat (Ei)	18.00
02	Voralp Burger Blacky vom Rind, mit Gemüse- und Kartoffelchips sowie einem kleinen Salat im Glas (Gl, Ei)	18.00
03	Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Zwiebeldip und Pommes frites	18.00
04	Voralpmakkaroni (Älpermagronen) mit Zwiebelscheiben, Bauernspeck und Apfelmus	18.00

05	Schweinsfilet im Heubett gegart, mit Joghurt-Minze-Dip auf Miniröstis (Mi)	29.90
06	Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln, brauner Butter, dazu servieren wir Kartoffelstock (Mi)	24.00
07	Cordon Bleu (Schwein) mit Alpkäse und Schinken gefüllt auf Rösti (Mi, Ei, GI)	29.90
08	Schweinsschnitzel paniert mit Rübli und Country Pommes frites (GL, Ei)	24.00

Fischgerichte

09	Fisch Chnusperli (Zander) mit Sauce Tartar und Pommes frites	24.00
10	Kräuterforelle mit kulinarischem Potential auf einem Lemonkartoffelbeet mit einem Wildkräuterschaum	29.90

Vegi

23	Tofuspiess oder Falafelbällchen mit Salat	18.00
----	---	-------