

## **KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES MIT FANTASIE**

Knackige Blattsalate mit hausgemachter Sauce nach Wahl

**CHF 11.—**

Gemischte Salatkomposition, frei und frisch vom Wochenmarkt

**CHF 13.—**

Nüsslisalat nature

**CHF 11.—**

mit Ei, Speck und Brotcroutons

**CHF 16.—**

mit sautierten Eierschwämmli

**CHF 19.—**

Trilogie vom schottischen Lachs mit Mousse, Graved  
und Tatar an grüner Meerrettichsauce und Salatbouquet

**CHF 19.—**

Sämiges Risotto mit Waldpilzen

**CHF 24.—**

Kleine Portion

**CHF 16.—**

Geisskäse Ravioli mit schwarzen Baumüssen und Trauben

**CHF 26.—**

Kleine Portion

**CHF 18.—**

Vegetarischer Herbstteller mit Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
Waldpilze, Apfel- und Birnenschnitz

**CHF 32.—**

Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse überbacken

**CHF 24.—**

## **BESONDERES VOM SÜPPCHEN**

Kürbiscrèmesuppe (Hokaidokürbis) mit gerösteten Kürbiskernen

**CHF 10.—**

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen

**CHF 12.—**

Pikante Thai Currysuppe mit Black Tiger Crevette

**CHF 14.—**

Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüse,  
wahlweise mit Flädli oder einem frischen Ei

**CHF 11.—**

## **FANGFRISCH AUS DEM FISCHERNETZ**

Gebratene Schweizer Alpen-Eglifilets mit Zitronen/Kapern-Butter,  
serviert mit Reis oder Salzkartoffeln und Blattspinat

**CHF 46.—**

Kleine Portion

**CHF 38.—**

Ganze Forelle aus dem hauseigenen Teich, gebraten oder blau,  
mit brauner Butter, mit Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse

**CHF 36.—**

Zanderfilet gebraten auf Champagner Sauerkraut  
und Petersilien-Kartoffeln

**CHF 34.—**

Kleine Portion

**CHF 26.—**

## DELIKATES MIT FLEISCH IN BEGLEITUNG

Kalbsfilet mit Macadamia-Nusskruste überbacken und Portweinjus  
Kürbis Gnocchi und Gemüse

**CHF 58.—** Kleine Portion **CHF 48.—**

Rinds-Entrecôtefächer vom Innerschweizer Weiderind  
mit Sauce café de paris, Pommes allumettes und Gemüse

**CHF 46.—** (200g) **CHF 38.—** (160g)

Kalbs Cordon bleu oder Original Wienerschnitzel  
Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 44.—** Kleine Portion **CHF 36.—**

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern in Butter gebraten  
dazu knusprige Rösti und Gemüse

**CHF 36.—** Kleine Portion **CHF 28.—**

Schweizerhaus Kräuterbratwurstli (2 Stück) an dezenter Senfsauce  
mit Rösti und Gemüse, im Pfännli serviert

**CHF 26.—**

Herkunft

Kalb, Schwein und Rind Schweiz;

Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen, Michel Comestible Interlaken, Merat Rothenburg

## **GENUSS AB ZWEI PERSONEN**

Tête à Tête à la Schweizerhaus

Chateaubriand vom Rindsfilet (Südamerika) am Stück gebraten,  
mit Sauce Bearnaise und Gemüsearrangement, Beilagen nach Wunsch  
Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

**CHF 59.—**

Rehrücken „Waidmannsheil“ am Stück gebraten,  
an Wacholderrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni,  
Apfel- und Birnenschnitz

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

**CHF 62.—**

Fleisch-Fondue «Schweizerhaus»

Original Fondue Chinoise, à discrétion,

Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleischtranchen

mit hausgemachten Saucen, Pommes frites oder Butterreis,

dazu rohe Gemüse und zum Schluss die kräftige Fleischsuppe mit Sherry

Pro Person

**CHF 49.—**

### **Auf Vorbestellung bis 17.00 Uhr**

#### **«Schwizerhüsli» Käse-Fondue**

In unserem Kaminstübli oder in der Beiz servieren wir Ihnen unser  
Original «Schweizerhaus» Käsefondue mit Brot und Gschwellti

Pro Person

**CHF 28.—**