

Schweizer Spezialitäten

Swiss specialities

Suppen / Soups

Oberländer Zwiebelsuppe 9.80
mit Brot und Safran, überbacken mit einem Käsetoast
Onion soup Oberland style with bread, saffron over backed and cheese toast

Salate / Salads

Winkelried Salat 18.80
Blatt-, Nüsslersalat, Löwenzahn und Rotkraut an einer raffinierten Sauce
mit sautierter Kalbsleber, Baumnüssen und Specktranchen
Salad Winkelried style lamb's lettuce, dandelion salad, leaf salad and red cabbage
with sautéed calf's liver, walnuts and bacon

Hauptgerichte / Main courses

Ratsherrentopf 42.00
Rösti serviert mit zartem Rinds- und Kalbsfilet, Kalbsniere,
Kalbsleber, Specktranche garniert mit Erbsen und Karotten
Rösti served with fillet of veal and beef, calf's kidney's, calf's liver and bacon
garnished with peas and carrots

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter „Anke- Läberli“ 32.00
serviert mit frischen Kräutern und Berner Speckrösti
Calf's liver with herbs and butter served with rösti Bernese style

Rindssauerbraten „Suure Mocke“ 31.00
mit Apfel-Rotweinsauce garniert mit Waldpilzen, Kartoffelstock und Bohnenbündel
Braised beef marinated in vinegar with apple red wine sauce with mushrooms
garnished with mashed potatoes and green beans

Kotelette „Hagu Hans“ 28.50
Schweinskotelette mit Dörrobst und einer hellen Biersauce
Hörnli mit Butter und Brotbrösel, gedämpftes Rotkraut
Cutlets of pork with dried fruits and beer sauce garnished
with elbow macaroni in butter with bread-crumbs and steamed red cabbage

Vegetarisch / Vegetarian

Ziger Hörnli 17.00
Hörnli mit Schabziger und Brotbrösel serviert mit Apfelmus
Elbow macaroni with schabziger and bread-crumbs served with apple puree