

Liebe Gäste,

Sie haben eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?
Fragen Sie unser Personal, unsere Allergenliste liegt für Sie bereit.
Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen,
Ihr Kachelofen-Team

Suppen & Vorspeisen

„Hochzeitsuppe“

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Markklößchen
€ 5,20

Tomatencremesuppe „Toskana“

mit Sahnehaube und Basilikumstreifen
€ 6,10

„Die Schweizer“

Käsecremesuppe mit Schinkenstreifen, Champignons
und Sahnehaube
€ 6,20

gebratene Riesengarnelen

mit Blattsalatgarnitur, Aioli und Baguette
€ 14,90

Salate

„Der Kleine“

kleine Salatauswahl mit Dressing
€ 4,90

„Der Skandinavische“

Salatkomposition mit hausgebeiztem Lachs und
gebratenen Garnelen, dazu Baguette
€ 15,90

„Der Geflügelte“

Salatkomposition mit Hähnchenbrustfilet-
streifen und gebratenen Champignons, dazu Baguette
€ 14,20

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

Cocktail-, Joghurt- Dressing , Balsamico-Vinaigrette

Kleine Speisen und Röstigerichte

„Schlemmerschnitzel“

Schweineschnitzel mit Baguette, gebratenen Champignons
und Sauce Hollandaise, dazu eine Salatbeilage
€ 12,90

Rösti „Försterin“

mit Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonsauce,
dazu eine Salatbeilage
€ 14,90

Rösti „Vegetarisch“

mit frischem Gartengemüse, Sc. Hollandaise und einer Salatgarnitur
€ 13,20

Rösti „Hawaii“

Hähnchenbrustfilet und Ananas mit Sc. Hollandaise,
Kartoffel- Rösti mit Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage
€ 14,50

Lachs Rösti

Rösti Taler belegt mit hausgebeiztem Lachs, dazu
Aioli und eine Salatgarnitur
€ 14,20

Hasberger Ofenkartoffel

mit Kräuterquark gefüllt, belegt mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Champignons, Salatgarnitur
€ 14,50

vom Grill und aus der Pfanne

gebratenes Zanderfilet

auf Hummersauce mit Brokkoli in Mandelbutter
und Petersilienkartoffeln
€ 20,90

Schweinerückensteak „Holzfäller Art“

mit gerösteten Zwiebelringen, Kräuterbutter
und Röstkartoffeln
€ 16,20

Schweineschnitzel „Senator“

mit Preiselbeeren und Camembert gratiniert,
dazu reichen wir Rösti-Taler und ausgesuchte Salate
€ 17,20

Filetspieß vom Schwein

mit Zwiebeln und Paprika auf Djuvec- Reis und Pfeffersauce
€ 20,20

„Hüggeltopf“

Medaillons vom Rind, Schwein und von der Poularde
mit frischen Champignons in Rahm, dazu frisches Marktgemüse
und Röstkartoffeln
€ 20,90

Surf & Turf

200g Rumpsteak mit Kräuterbutter und gebratenen
Riesengarnelen mit Rösti-Taler
und frischen Salaten der Saison
€ 28,50

„Männersteak“

350g Rumpsteak
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites
€ 34,50

Steaks vom Grill

Poulardenbrust	200 g	€ 13,90
Medaillons vom	200 g	€ 16,20
Schweinefilet	250 g	€ 18,60
Rumpsteak	200 g	€ 23,90
	250 g	€ 27,20

Zu den Steaks wählen Sie bitte folgende Beilagen:

Röstkartoffeln	€ 2,80	Kräuterbutter	€ 2,50
Pommes Frites	€ 2,80	Sauce Hollandaise	€ 2,50
Rösti - Taler	€ 2,90	Champignonsauce	€ 3,00
Kartoffelkroketten	€ 2,80	Marktgemüse	€ 6,20

Für unsere kleinen „Spezis“

„Dinoteller“

kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren,
dazu Pommes Frites
€ 6,90

„Donald Duck Teller“

Chicken Crossies mit Pommes Frites
und Tomatenketchup
€ 6,90

Dessert

„Cup of Coffee“

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoraspeeln
€ 3,20

„California Cup“

2 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör
und Sahnehaube
€ 3,60

gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Sahne
€ 3,80

„Apfel Krapfen“

Apfelscheiben in Backteig mit Zimt- und Walnusseis
und Sahnedekor
€ 6,90

„Winterzauber“

cremigtes Zimteis mit heißen Rotweinpflaumen
und Sahnedekor
€ 7,40

„Smartie-Becher“

cremigtes Vanille- und Erdbeereis
mit Smarties und Sahne
€ 3,10

In allen Eissorten sind Spuren von Nüssen, Lactose
und Gluten enthalten!