

Liebe Gäste,

wir freuen uns wieder für Sie da sein zu dürfen.
Leider können wir Ihnen aufgrund der aktuellen Situation nicht unser komplettes Speisenangebot anbieten. Wir haben Ihnen eine kleinere Auswahl von unseren „Klassikern“ zusammengestellt.
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
€ 5,90

„Die Schweizer“

Käsecremesuppe mit Schinkenstreifen, Champignons und Sahnehaube
€ 5,90

gebackene Champignonköpfe

mit Aioli und Baguette
€ 8,20

Salate

„Der Kleine“

kleine Salatauswahl mit Dressing
€ 4,50

„Der Gourmet“

Salatkomposition mit gebratenen Roastbeef- und Zwiebelstreifen, dazu Baguette
€ 15,90

„Der Geflügelte“

Salatkomposition mit Hähnchenbrustfiletstreifen und gebratenen Champignons, dazu Baguette
€ 13,90

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
€ 12,50

Rösti „Försterin“

mit Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonsauce, dazu eine Salatbeilage
€ 13,90

Rösti „Vegetarisch“

mit frischem Gartengemüse, Sc. Hollandaise und einer Salatgarnitur
€ 11,50

Rösti „Hawaii“

Hähnchenbrustfilet und Ananas mit Sc. Hollandaise, Kartoffel- Rösti mit Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage
€ 12,50

Lachs Rösti

Rösti Taler belegt mit hausgebeiztem Lachs, dazu Aioli und eine Salatgarnitur
€ 13,90

Hasberger Ofenkartoffel

mit Kräuterquark gefüllt, belegt mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons, Salatgarnitur
€ 13,50

vom Grill und aus der Pfanne

gebratenes Zanderfilet

auf Hummersauce mit Brokkoli in Mandelbutter und Petersilienkartoffeln
€ 19,50

Schweinerückensteak „Holzfäller Art“

mit gerösteten Zwiebelringen, Kräuterbutter und Röstkartoffeln
€ 14,90

Schweineschnitzel „Senator“

mit Preiselbeeren und Camembert gratiniert, dazu reichen wir Rösti-Taler und ausgesuchte Salate
€ 16,50

„Hüggeltopf“

Medaillons vom Rind, Schwein und von der Poularde mit frischen Champignons in Rahm, dazu frisches Marktgemüse und Röstkartoffeln
€ 18,90

Surf & Turf

200g Rumpsteak mit Kräuterbutter und gebratenen Riesengarnelen mit Rösti-Taler und frischen Salaten der Saison
€ 26,90

„Männersteak“

350g Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites
€ 32,90

Steaks vom Grill

Poulardenbrust	200 g	€ 13,50
Medaillons vom Schweinefilet	200 g	€ 15,60
Schweinefilet	250 g	€ 17,90
Rumpsteak	200 g	€ 23,50
	250 g	€ 26,90

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	Champignonsauve	€ 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 Schokoraspeln
€ 3,20

„California Cup“

2 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahnehaube
€ 3,60

gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Sahne
€ 3,80

„Winterzauber“

cremigtes Zimteis mit heißen Rotweinpflaumen und Sahnehaube
€ 7,20

Apfel Krapfen

Apfelscheiben in Backteig mit cremigen Vanilleeis und Sahnedekor
€ 6,80

„Smartie-Becher“

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