

CHEF'S EMPFEHLUNGEN RECOMMANDATIONS DE CHEF



SCHWEINS - CORDON BLEU VARIATIONEN... VARIATIONS DE CORDON BLEU DE PORC...

Cordon bleu „No 1“

Klassisch mit Vacherin & Schinken
Classic avec Vacherin & jambon cuit / *Classical with Vacherin & ham*

Cordon bleu „No 2“

Mit halb Gruyère, halb Vacherin & Rohschinken
Avec moitié Gruyère, moitié Vacherin & jambon cru / *With half Gruyère, half Vacherin & raw ham*

Cordon bleu „No 3“

Mit Gstaader Bergkäse & Speck
Avec fromage de montagne de Gstaad & lard / *With mountain cheese from Gstaad & bacon*

Alle / tous / all Fr. 28.—

Beilagen zur Auswahl / Garniture au choix / Garnish to choose

Pommes frites, Kartoffelgratin, Nudeln, Rösti, Wildreis oder Salzkartoffeln, serviert mit Gemüsebouquet
Pommes frites, gratin Dauphinois, nouilles, rösti, riz sauvage ou pommes nature, servi avec bouquet de légumes
French fries, gratinated potatoes, noodles, rösti, wild rice or boiled potatoes, served with season vegetables

HERZHAFTES AUS PORTUGAL...

„Francesinha“

**Toast gefüllt mit kleinem Schweins- oder Kalbsschnitzel, Schinken & Käse
serviert an pikanter Sauce nach Portugisischer Art, mit Käse überbacken**

Toast farci avec petit escalope de porc ou de veau, jambon & fromage
servi avec une sauce piquante façon portugaise & gratiné au fromage

*Toast filled with small porc or veal escalope, ham & cheese,
served with a spicy sauce portugese style & gratinated with cheese*

Schwein / porc / porc Fr. 17.—

Kalb / veau / veal Fr. 26.—

mit - avec Pommes frites - with French fries + Fr. 5.—

mit Spiegelei - avec oeuf au plat - with fried egg + Fr. 1.50

MONATSPIZZA... / PIZZA DU MOIS...

PIZZA „POPEYE“

(Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Spinat, Knoblauch, Gruyère & Spiegelei)

(tomatoes, mozzarella, jambon cru, epinard, ail, Gruyère & œuf au plat)

(tomato, mozzarella, raw ham, spinich, garlic, Gruyère &, fried egg))

Fr. 19.50