

A

MENU

Lieber Gast,

schön, sind Sie bei uns! Unsere Nahrungsmittel stammen von lokalen und regionalen Produzentinnen und Produzenten. Die Speisen sind alle hausgemacht. Unsere Köche bereiten diese frisch zu. Deshalb bitten wir Sie um etwas Geduld, bis dass die Teller ihren Weg aus der Küche zu Ihnen finden.

Vorspeise

Lauch-Kartoffel-Suppe
mit Crostini/ Fr. 13.50 *1,9
mit Geisskäseschümli Fr. 14.50

Dinkel-Gemüse-Suppe
/ Fr. 13.50 *1,9
mit Geisskäseschümli Fr. 14.50

Salatschüssel/ Fr. 14.50

Hauptgang

Arva- Teller mit Käse aus der Sennerei Kandersteg und Trockenwurst aus der Region / Fr. 28 *7

Hausgemachte Ravioli
mit Ricotta und Spinat an einer Sauce aus Bergkäse von der Allmenalp / Fr. 24 *1,7

Spare Ribs (Schwein CH) dazu Weisskohlsalat mit Speck und Bratkartoffeln / Fr. 32 *7,9

Arva-Pfännli
Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei / Fr. 26.50 *3,7,9
ohne Speck Fr. 24

Kartoffel-Zucchetti-Gemüse-täschli dazu warmes Rotkraut und Weisskohlsalat/ Fr. 19.50 *1,7,9

Hausgemachte Tagliatelle
mit Bolognese (CH) / Fr. 22 *1,3
mit Tomatensauce / Fr. 18

Kinderteller

Pouletschnitzel
mit Kartoffeln / Fr.16 *1,3

Hausgemachte Tagliatelle
mit Tomatensauce / Fr. 14 *1,3

Dessert

Crema Catalana / Fr. 9.50 *3,7

Schokoladekuchen mit Nidle aus der Sennerei / Fr. 9.50 *3,7,8

Meringue mit Nidle aus der Sennerei / Fr. 9.50 *3,7

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce / Fr. 14 *1,3,7,8

Hausgemachtes Semifreddo (Halbgefrorenes) mit Nüssen und Zwetsgschen / Fr. 10.50 *3,7,8

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

* 1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch (einschliesslich Laktose) / 8 Hartschalenobst (Nüsse) / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen 14 Weichtiere