



TAGESMENÜ

Vorspeisensalat oder Tagessuppe

Spaghetti an Tomatenrahmsauce
mit gebratenen Champignons, Speck
und Rindfleischstreifen

CHF 24.00

VEGI - Wochenhit


Vorspeisensalat oder Tagessuppe


bunter Gemüseteller
mit hausgemachten Maiskroketten
(Füllung aus Béchamelsauce und Maiskörnern)


CHF 22.00

SAISONAL & REGIONAL

Für den kleinen Hunger

«Einsiedler Wyse» paniert  14.00
Bergmilch-Weichkäse
mit Preiselbeerchutney und Salatbouquet

Prosecco-Süpli im Kaffeetassli 13.00
dazu Mostbröckli-Crostini
Highlander-Beef vom Biohof Überwurf
oder mit Weichkäse & Preiselbeerchutney 

Risottobällchen  13.00
gefüllt mit Brewbee-Hackfleisch
auf lauwarmem Spinat-Gemüsesalat
dazu Tomatensalsa

Tatar vom Rind (70g) 18.00
mit Salatbouquet, Butter und Toast

all diese Speisen sind auch als Hauptgang möglich

Vegetarische Hauptspeisen

Äpler-Magronen  20.00
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Semmelknödel  24.00
mit Pilzragout
selbst gemacht, herrlich sämig und einfach lecker...

Gemüse-Burger mit Raclettekäse  24.00
dazu Calamada-Salat und Pommes-Frites

Hauptspeisen mit Fleisch

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce 20.00
dazu Pommes-Frites

Schweinschnitzel paniert 26.00
mit Pommes-Frites und Gemüse

Farmerburger (140g) 24.00
mit Käse, Speck, Zwiebel-Chutney
Gurke, Tomate, Salat, Cocktailsauce
dazu Pommes-Frites

Cordon Bleu vom Schwein 30.00
gefüllt mit Greyerzer-Käse & Schinken
dazu Pommes-Frites und Gemüse

Pouletbrüstli gefüllt 29.00
mit Frischkäse, Rohschinken und Dörrtomaten
dazu Martinirahmsauce
und Pilawreis mit Gemüse


Rindsfilet vom Grill (200g) 47.00
auf kräftigem Portweinjus (100g) 34.00
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

Kalbs-Haxe 36.00
geschmort in Rotwein mit Gemüse
auf Mascarpone-Polenta


 Vegetarisch
 Vegan

Für Informationen zu Zutaten,
die Allergien oder andere uner-
wünschte Reaktionen auslösen
können, wenden Sie sich bitte
an unser Personal

SUPPENKÜCHE

Tagessuppe 	7.50
fragen Sie unser Servicepersonal	
Tagessuppe mit Wienerli	12.00
Fleisch-Bouillon mit Flädli	7.00
Gulaschsuppe herzhaft und würzig vom Rind	12.00

SALAT *igz*

kleiner Vorspeisensalat 	6.00
Grüner Blattsalat 	7.50
mit Kernen und Brotcroutons	
„Q-le“ Salatschüssel 	8.50
Blattsalat, Champignons, Tomaten, Ei, Gurken, Peperoni, Kernen und Brotcroutons	
pro weitere Person	+ 7.00
gemischter Salat 	11.00
bunt und frisch mit Kernen und Brotcroutons	
Salatbowle	
mit gebratenen Pouletwürfeln	19.00
mit gebratenen Rindsfiletstreifen	22.00
... dazu ein paar Pommes-Frites	4.00
Salatteller 	20.00
bunt gemischte Salate mit grünem Bouquet, Kernen und Brotcroutons	
«Bergbeiz» Fitnesssteller	
verschiedene bunte Salate mit grünem Bouquet, Kernen und Brotcroutons	
wählen Sie dazu:	
Chicken-Nuggets	24.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	26.00
Schweinsschnitzel paniert	26.00
Schweins Cordon Bleu	30.00

ZUM ZVIERI



Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce	8.50
Portion Pommes-Frites 	8.00
Vesper-Plättli	14.00
Rauchwurst, Käse und Brot zum selber schneiden	
Speck-Käseplättli	17.00
Bauernspeck, Alpkäse & Essiggemüse	
warme Brezel	
mit Käsesauce zum dippen 	6.00
mit Weisswürstli und Hausmachersenf	10.00

KÄSESCHNITTEN

Käseschnitte klassisch 	15.00
garniert mit Essiggurke und Zwiebelchutney	
Mostler's Käseschnitte	20.00
mit Schinken und Spiegelei garniert mit Essiggurke und Zwiebelchutney	

KINDER-ECKE



Portion Pommes-Frites 	5.00
1 Wienerli mit Pommes-Frites	7.00
Chicken-Nuggets mit Pommes	10.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes	13.00
Äpler-Magronen 	11.00
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	

Wir verarbeiten ausschliesslich
Schweizer Fleisch, Fisch, Poulet und Backwaren