

	klein	gross
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	Fr. 7.50	Fr. 11.50
Gerstensuppe <i>barley soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Gulaschsuppe <i>goulash soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50

Grüner Salat <i>green salad</i>	Fr. 8.50
Menuesalat (klein gemischt) <i>menu salad</i>	Fr. 10.50
Gemischter Salat <i>small mixed salad</i>	Fr. 13.50
Salatteller <i>big mixed salad</i>	Fr. 23.00

Wurstsalat	einfach <i>sausage salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>sausage salad garnished</i>	Fr. 21.50
Käsesalat	einfach <i>cheese salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>cheese salad garnished</i>	Fr. 21.50
Wurst-Käsesalat	einfach <i>sausage-cheese salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>sausage-cheese garnished</i>	Fr. 25.00
Thonsalat	einfach <i>thuna salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>thuna salad garnished</i>	Fr. 25.00
Siedfleischsalat	einfach <i>boiled beef meat salad plain</i>	Fr. 16.00
vom einheimischen Rind	garniert <i>boiled local beef meat salad garnished</i>	Fr. 25.00

Port. Hirsch-Salsiz (vom einheimischen Hirsch) *deersalzig* Fr.12.50

Port. Käse (Alpkäse ca.220g) Fr.15.00
a portion of alp cheese

Sandwich (Schinken, Salami, Käse) / (Rohschinken) Fr. 8.50 / Fr. 9.50
Sandwich; ham, dry cured ham, cheese, salami

Schönhaldenteller (Schinken, Rohschinken, Hirschsalsiz, Speck, Käse) Fr.28.50
ham, dry-cured ham, salsiz, air dried bacon, cheese and bread, served on a wooden plate

Hirschpfeffer *stag pepper*

mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne

with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.32.50

ohne Beilagen mit Brot

without side dishes, with bread

Fr.21.50

Gampfeffer *chamois pepper*

mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne

with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.37.50

ohne Beilagen mit Brot

without side dishes, with bread

Fr.25.50

Rehpfeffer *roe deer pepper*

mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne

with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.39.50

ohne Beilagen mit Brot

without side dishes, with bread

Fr.26.50

Rehschnitzel *roe deer escalope*

an Eierschwammsauce, mit Spätzle,

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Weisswein Birne

with egg sponge sauce, with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.42.50

Hirschfiletgulasch Stroganoff *stag filet goulash stroganoff*

mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni

with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear

Fr.45.50

Vegetarischer Herbstteller

mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein Birne und Marroni

wählen Sie dazu Port. Pfeffersauce; Eierschwammsauce oder Stroganoffsauce

Fr.28.50

Kleine Portionen Abzug

Small portions reduction

-Fr. 6.00

Schönhalden Eintopf (Bouillonsuppe)

mit Hauswurst, Kartoffeln, Karotten, Lauch,
Bouillon Soup with homemade sausage, potatoes, carrots, and leeks

Fr. 19.50

Fitnesssteller mit Salat oder Gemüse *Mixed salad or vegetables*

mit Gemüse-Frühlingsrollen Süss/scharf Sauce

with vegetables spring rolls (vegetarian) Sweet / spicy sauce

Fr. 26.00

mit Pouletbrüstli mit Kräuterbutter

with chicken breast with herb butter

Fr. 26.00

mit Eglichnusperli mit Sauerrahm-Knoblauchsauce

with fried perch (vegetarian) sour cream garlic sauce

Fr. 33.50

mit Schweinsschnitzel nature Nierstück und Kräuterbutter

with pork escalope (sirloin) and herb butter

Fr. 28.00

mit Schweinsschnitzel paniert

with breaded pork escalope

Fr. 29.50

mit Schweinsschnitzel cordonbleu (ca.20min)

mit Schinken und Hauskäsemischung gefüllt
with pork cordon bleu stuffed with ham and homemade cheese mix

Fr. 38.50

Tomaten-Risotto mit Gemüse Julienne, (vegan, glutenfrei, lactosefrei)

Tomato risotto with vegetable

Fr. 25.50

Käsespätzle mit Wildenberger Alpkäse und Röstzwiebeln

Portion of cheese spaetzli with roasted onions

Fr. 19.50

Spätzlepfanne an Gemüse-Sauerrahmsauce und Käse gratiniert

Homemade quark spaetzle with vegetables sour cream sauce and cheese (vegetarian)

Fr. 25.00

Äplerspätzle

mit Quarkspätzle, Alpkäse, Schinken, Speck, Zwiebeln

A mix of homemade quark spaetzle and buckwheat spaetzle, alp cheese, ham, bacon, onions and sage

Fr. 26.00

Kleine Portionen Abzug (ohne Cordonbleu ; Tomatenrisotto)

Small portions reduction

-Fr. 6.00

Capuns Vegetarisch

(4Stk.) Fr. 26.00

(Spätzliteig mit getr.Tomaten im Mangoldblatt eingerollt)

an Gemüse-Bouillonrahmsauce, gratiniert mit Käse

Dumpling dough with dried tomatoes wrapped in chard leaves with vegetables bouillon cream sauce gratinated with cheese

Capuns Fleisch

(4Stk.) Fr. 26.00

(Spätzliteig mit Salsiz, Fleischkäse & Speck im Mangoldblatt eingerollt)

an Bouillonrahmsauce, gratiniert mit Käse und Salsiz

Dumpling dough with salsiz wrapped in chard leaves with bouillon cream sauce gratinated with cheese and salsiz

Curry-Nudeln-Pfanne (pikant)

mit Poulet-Streifen, Currysauce und Gemüsebrunoise

Fr. 29.50

Curry noodles with chicken strips

Schni-Po

paniertes Schweinsschnitzel, Pommes-frites, Gemüse

Fr.29.50

pork escalope with French fries and vegetables

Cordonbleu traditionell (Schwein) (ca. 20min.)

Fr.38.50

gefüllt mit Käse und Schinken, Pommes-frites, Gemüse

pork cordon bleu, stuffed with ham and cheese served with French fries and vegetables

Kleine Portionen Abzug (ohne Cordonbleu ; Tomatenrisotto)

-Fr. 6.00

Small portions reduction

Gerne beraten wir Sie bei Lebensmittel Allergenen

We are happy to advise you on food allergens

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt. All prices are in CHF and include MwSt

Deklaration:/ declaration:

Schwein / pork: **CH** **Poulet** / chicken: **CH**

Rind / **Kalb** / beef: **CH Flumser-Kleinberg; Mullis Beef; Antibiotikafrei; Hormonfrei**

Égli / perch: **CH** **Wild** / deer: **CH einheimisch und regional, Österreich**

Brot & Feinbackwaren / bread: **CH; FL**