

### Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

### Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

### Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

### Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

#### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

#### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

### Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

### Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

### Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

### Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

### Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

### Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

#### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

#### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

### Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b> Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas	6.00	39.00
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b> Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis	6.00	39.00
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b> Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon		41.00

### Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b> I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot	6.50	41.00
<b>Negroamaro di Salento IGT</b> Mavrio 100% Negroamaro	6.50	41.00
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b> Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau		46.00

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b> Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas	6.00	39.00
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b> Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis	6.00	39.00
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b> Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon		41.00

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b> I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot	6.50	41.00
<b>Negroamaro di Salento IGT</b> Mavrio 100% Negroamaro	6.50	41.00
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b> Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau		46.00

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*



## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*



## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*



## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b> Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas	6.00	39.00
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b> Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis	6.00	39.00
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b> Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon		41.00

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b> I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot	6.50	41.00
<b>Negroamaro di Salento IGT</b> Mavrio 100% Negroamaro	6.50	41.00
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b> Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau		46.00

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*



## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*



## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

10cl 75cl

<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*



## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		

<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		

<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		

<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		

<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b> Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas	6.00	39.00
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b> Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis	6.00	39.00
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b> Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon		41.00

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b> I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot	6.50	41.00
<b>Negroamaro di Salento IGT</b> Mavrio 100% Negroamaro	6.50	41.00
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b> Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau		46.00

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen und trinken*



## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b> Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas	6.00	39.00
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b> Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis	6.00	39.00
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b> Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon		41.00

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b> I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot	6.50	41.00
<b>Negroamaro di Salento IGT</b> Mavrio 100% Negroamaro	6.50	41.00
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b> Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau		46.00

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*

## Salat und mehr...

<b>Menüsalat</b>	5.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50

## Für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen mit Urner Kräuterspeck, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	13.00
<b>Flammkuchen mit Sittlisalpkäse, Sauerrahm und Zwiebeln</b>	10.00

## Vegetarische Gerichte und Fisch

<b>Hausgemachte Spätzli mit gebratenen Eierschwämmli, vegetarischem Jus, Rahmhaube und Schnittlauch</b>	16.50
<b>Vegiteller (Tagesempfehlung)</b>	16.50

## Fleisch

<b>Herbstliches Rindsstroganoff mit Peperoni und Pilzen</b>	26.00
<b>Poulet Cordon bleu gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère</b>	19.00
<b>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	20.00
<b>Rehrückenmedaillons mit Wildrahmsauce und glasierten Maroni</b>	30.00

### Beilagen:

Tagesfrisches Marktgemüse, Butterreis, Spätzli, Rotkraut,  
Pommes frites, Beilagensalat

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rinds- Schweins und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rehfleisch aus Slowenien

Preise inkl. 7.7% MwSt

## Weissweine

	10cl	75cl
<b>St. Cathérine Vin blanc Vaudois</b>	6.00	39.00
<i>Maison Patrick Fonjallaz, Epesses 100% Chasselas</i>		
<b>Roero-Arneis DOC „Fiero“</b>	6.00	39.00
<i>Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo 100% Arneis</i>		
<b>„Prà Bianco“ Bianco del Ticino DOC</b>		41.00
<i>Guido Brivio, Mendrisio Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>		

## Rotweine

<b>„Prà Rosso“ Ticino DOC Rosso di Merlot</b>	6.50	41.00
<i>I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot</i>		
<b>Negroamaro di Salento IGT</b>	6.50	41.00
<i>Mavrio 100% Negroamaro</i>		
<b>„Ripasso“ Valpolicella Classico Superiore DOC</b>		46.00
<i>Azienda Agricola La Giarretta, Valgatara Assemblage von vorwiegend Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>		

## Biere

<i>Eichhof Lager 4.8%</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Stiär Biär „Äs Hells“ 5.0%</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke Offenausschank 20cl 30cl 50cl

<i>Knutwiler mit Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Knutwiler ohne Kohlensäure</i>	<i>2.40</i>	<i>3.60</i>	<i>4.80</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>2.60</i>	<i>3.80</i>	<i>5.00</i>

## Mineral und Süßgetränke

<i>Knutwiler mit / ohne Kohlensäure</i>	<i>75cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitterlemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Beckenrieder Orangenmost</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Ramseier Suure Most klar</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier Suure Most alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

## Kaffee und Tee

<i>Kaffee</i>	<i>4.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>4.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.40</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Sorten</i>	<i>4.00</i>
<i>Punsch diverse Sorten</i>	

*Preise inkl. 7.7% MwSt*



*Essen und trinken*