

Speisekarte

Salat & Suppe

Grüner Salat		7.00
mit gemischten Blattsalaten		
Gemischter Salat		9.50
Blattsalate mit gehobeltem Saisongemüse		
Täglich frische Suppe	Vorspeise	6.00
s`het solange`s het...	Hauptspeise	10.50

Klassiker

Rindfleischtatar	Hauptspeise	31.00
Klassisch zubereitet mit Cognac oder Whisky – Schärfe nach Wahl		
Roastbeefsteller		24.00
mit buntem Salat, oder Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartare		
Gantrischrolle in Olivenölmarinade		12.50
Rohmilchfrischkäse mit frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer		
Der heiße Stein auf Vorbestellung ab 2 Personen		
Mit unserem speziellen Specksteingrill bereiten Sie Ihr Fleisch spritzerfrei nach Ihrem Gusto zu. mit Kräuterbutter, grüner Sauce und Pilzragoût		
Rindsentrecôte	250gr	44.00
	180gr	37.00
Pferdefilet	220gr	38.00
Maispoularde	200gr	29.00
Riesencrevetten	200gr	33.00
gemischt	250gr	37.00

Beilage: Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle oder Reis

Godi`s Fondue Chinoise auf Vorbestellung ab 2 Personen à discrétion		42.00
--	--	-------

bunt gemischte Salatschüssel, Pouletbrust, Rind – und Schweinefleisch
von Hand geschnitten mit Godi`s hausgemachten Saucen, saisonalem
Früchteteller und Beilage nach Wahl

Beilagen: Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle oder Reis

Fleisch

Rahmschnitzel		24.00
vom Säuli mit Pilzragoût, geschmortem Apfel und Butternudeln		
Paniertes Schnitzel		22.00
vom Säuli, mit Pommes Frites		
Bälper Bratwurstli		18.00
je 1 Kalbs- und Schweinsbratwurstli oder nach Wahl an würziger Zwiebelsauce mit Butterrösti		
Kalbskotelett	200gr	38.00
mit frischen Shii-Take Pilzen und Portweinbutter mit Tagliatelle und Saisongemüse		
Rindsentrecôte	180gr	37.00
mit hausgemachter Kräuterbutter		
	250gr	44.00
mit Pommes Frites und Saisongemüse		
Pferdefilet	160gr	29.00
an Sezchuan-Pfeffersauce auf knackigem		
	220gr	38.00
Gemüse mit Rosmarinkartoffeln		
Rosa gebratene Lammhuft	200gr	33.00
auf Gemüsebeet mit Zitronenrösti, frischen Kräutern und Chili		

Fisch

Zanderfilet		27.00
in der Nusskruste an Weissweinsauce mit Leukersonne und Wildreis		

Basta la Pasta

Spaghetti Napoli	Hauptspeise	14.50
mit frischer Tomatensauce und Basilikum		
Spaghetti al ragù		20.50
Bolognesesauce mit sanft geschmorten Rindsragoûtwürfeli und Tomaten		
Tagliatelle an Baumnusspesto	Hauptspeise	19.50
mit Birnen, Ruccola und Balsamicoreduktion		

So ein Käse

Glauser`s Käsefondue	pro Person	22.50
mit Weisswein, Bier oder Prosecco		
Fondue Spezial	pro Person	27.50
klassisches Käsefondue im dreigeteilten Caquelon mit 6 verschiedenen Zutaten zum selberwürzen		
Käseschnitte mit Speck und Ei		18.50
dazu gibt's hausgemachtes Essiggemüse		

Desserts

Ziegenfrischkäse mit frischer Minze und pikantem Früchtekompott	11.00
Kleiner Käseteller 3 verschiedene Schweizer Käse mit „Bire, Trube u Nüss“	12.50
Hausgemachtes Crème Caramel mit Heidelbeeren und Rahm	8.50
Waldhonigparfait mit Rotweinzwetschgen und Schoggisplittern	11.50

Kinderkarte

Die wilden Kerle Rahmschnitzeli mit Pilzen und Butternudeln	11.00
Goofy`s paniertes Schnitzeli mit Pommes Frites	10.00
Pluto`s Junior Kalbsbratwürstli mit Rösti	10.00
Donald Duck`s Pouletflügeli mit Pommes Frites	9.00
Pippi Langstrumpf`s kleine Käseschnitte mit Schinken	7.00
Dagobert Duck`s Spaghetti mit Tomatensauce	7.00

Kleine Karte

Grüner Salat mit saisonalen Blattsalaten		7.00
Gemischter Salat Blattsalate mit gehobeltem Saisongemüse		9.50
Gantrischrolle in Olivenölm Marinade Rohmilchfrischkäse mit frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer		12.50
Roastbeefsteller mit buntem Salat oder Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartare		24.00
Käseschnitte mit Speck und Ei dazu gibt's hausgemachtes Essiggemüse		18.50
Knusprige Pouletflügeli, pro Stück mit Sweet-chili oder Tartaresauce		1.80
Fischknusperli mit Sauce Tartare		16.50
Pommes Frites Portion		6.50
Cervelatsalat garniert auf Wunsch mit Käse	klein gross	12.50 15.50
Jaus`n Brett`l Rauchspeck, Buurewurst, Salami, Schinken, Käse mit hausgemachtem Essiggemüse, Zwiebeln und Tomaten		18.00
Sandwich knuspriges Hausbrot Schinken, Salami, Käse oder gemischt		6.50

Getränkekarte

Bier Cardinal offene

Stange (Spezial)	30cl	3.80
Herrgöttli (Spezial)	20cl	3.40
Becher (Lager)	30cl	3.70
Chübeli (Lager)	30cl	3.70
Grosses (Lager)	50cl	5.00

Bier Cardinal Flaschen

Lager	50cl	5.10
Cardinal alkoholfrei	25cl	3.80
Cardinal Eve Litchi	27cl	5.50
Schneider Weisse Orig.	50cl	6.50

Mineral offen

Henniez rot	20cl	2.90
Henniez rot	30cl	3.60
Henniez rot	50cl	4.70

Mineral offen_süss

Cola, Citro, Rivella rot	20cl	3.00
Orangina, Eistee	30cl	3.70
	50cl	4.80

Mineral in der Flasche

Henniez blau	33cl	4.20
Henniez grün	33cl	4.20
Cola Zero	33cl	4.50
Grapefruit	33cl	4.50
Rivella blau	33cl	4.50
Schweppes tonic	20cl	4.50
Schweppes bitter lemon	20cl	4.50

Fruchtsäfte

Granini Orangensaft	20cl	4.40
Granini Tomatensaft	20cl	4.40
Obi Apfelsaft	20cl	3.30
	30cl	4.40
	50cl	5.20
Obi Apfelschorle	20cl	3.30
	30cl	4.40
	50cl	5.20
Rittergold (suure Moscht)		
Bügelfasche	50cl	5.20

Energy-Drink

Red Bull (Flasche)	25cl	5.00
--------------------	------	------

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	3.70
Milchkaffee (Schale)	3.70
Kaffee mit Rahm (Mélange)	4.80

Kaffee Fertig/Luz	
2cl Bäzi/Kräuter	5.40

Kaffee Luz	
2cl Zwetschge	6.50

Tee

(Earl Grey, Abendkräutertee, English Breakfast, Apfelpfirsich, Waldbeeren, Verveine, China Green Tea, Hagenbutten, Pfefferminz)	3.70
---	------

Ovo/Choco	20cl	3.70
	30cl	4.70
	50cl	6.50

Milch	20cl	2.20
-------	------	------

Aperitif

	4cl
Rovinato (Aperol/Weisswein)	6.50
Campari 23%	6.50
Cynar 16.5%	6.50
Martini bianco 15%	6.50
Martini rosso 15%	6.50
Appenzeller 29%	6.50
S. Pellegrino	
Sanbitter rosso 10cl 0%	4.50

Weinkarte

Weisswein

Les Egralets

Dézaley Grand Gru AOC 2007

42.50

Schweiz, Waadt fruchtig, ausdrucksstark, reichhaltig, jedoch lieblich
Ideal zum Aperitif und ein herausragender Begleiter zu
Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchteterrinen, Süßwasser-
fischgerichten, weissem Fleisch, Käsespezialitäten oder zu
einer reichhaltigen, würzigen Käseplatte

Petite Arvine du Valais

AOC 2007

39.50

Schweiz, Waadt
Duftnoten alpiner Flora und Grapefruit
Aperitif, Hors-d'oeuvre, Süßwasserfischgerichte, reife,
kräftige Bergkäse

Leukersonne

Fine Cuvée AOC 2007

36.00

Schweiz, Wallis
Fruchtiges Bouquet, angenehmer Säuregehalt
Apéritif, Pasteten, Geflügel, Fisch, Räucherlachs,
Meeresfrüchte, Käsegerichte, Sauerkraut

Castello Montaúto Vernaccia di San Gimignano

DOCG 2006

34.00

Italien, Toskana
Samtig, vollmundig, mit Aromen reifer Früchte und Gewürze
Fischgerichte, Meerfrüchte, weisses Fleisch, Kaninchen,
kräftige Käsesorten

Coppola

Chardonnay California 2006

40.50

USA, Kalifornien
Wunderschön strukturiert, körperreich, schöne Ausge-
wogenheit, rund und weich, mit feinen Edelholznoten

Idealer Begleiter zu Hors d'Oeuvres, Meerfruchtterrinen,
Krustentieren, gegrillten Meerfischgerichten, gegrilltem
weissem Fleisch, kräftigen Hartkäsesorten

Rotwein

Les Mazots

Humagne Rouge du Valais AOC 2007

38.00

Schweiz, Wallis

Aromatische Reichhaltigkeit, Stachelbeerenaromen

Trockenfleisch, Poulet, Gebratenes und Geschmortes, Lammgerichte, halbharter Käse

Pinot Noir

AOC 2007 Leukersonne

37.00

Schweiz, Wallis

Fleisch, Wild, Käse, Pilze, Schnecken, Trockenfleisch, Kalb

Solane

Valpolicella Classico Superiore DOC 2005

42.00

Italien, Venetien

Trockene, warme, kräftige Aromen mit elegantem, würzigem Geschmack

Aufschnitt, Wurstwaren, Trockenfleisch, italienische Küche, rotes Fleisch, Wildspezialitäten, Weichkäse

Syrah-Malbec Les Cèdres

Vin de Pays d'Oc du Domaine de Lorgeril 2003

37.50

Frankreich, Languedoc-Roussillon

Kraftvolles komplexes Bukett: Pfingstrosenaromen, schwarze Beeren, Trüffel, Koriander, Orangenschale, mit einer Prise Pfeffer

Wildspezialitäten, kräftige, ausdrucksstarke Käsesorten

Campo Marin

Reserva Cariñena DO 2001

34.00

Spanien, Cariñena

Kraftvolle Struktur, weicher, anschmiegsamer Wein

Tapas, Paëlla, spanische Küche im allgemeinen, weisses Fleisch gegrillt, rotes Fleisch, Weich- und Halbhartkäse

Coppola Black Label

Claret Cabernet Sauvignon California 2005

44.50

USA, Kalifornien

Aromen wilder Beeren, Pflaumen und Anis, untermalt von Gewürznoten und einem Hauch schwarzem Pfeffer

Thunfisch und gegrillte Meerfrüchte, weisses oder rotes Fleisch gebraten oder an Sauce, Federwild, Weich- oder Halbhartkäse