

# Antipasti

## Vorspeisen-Starters

**„BEEF - TATAR“ RINDSTATAR, RASSIG GEWÜRZT,  
MIT BUNTEM SALATBOUQUET, TOAST UND BUTTER**

100 GR CHF 19.00

200 GR CHF 34.00

300 GR CHF 46.00

„Beef - tatar“ with salad bouquet  
served with toast and butter



**DREIERLEI BRUSCETTA MIT TOMATE, PESTO  
UND SCHWARZE OLIVENTAPENADE DAZU PARMASCHINKEN**

CHF 17.50

Three kinds of bruschetta with tomato, pesto,  
black olive tapenade and parma ham



**„FOCACCIA AL ROSMARINO“  
KNUSPRIGES PIZZABROT MIT OLIVENÖL UND ROSMARIN**

CHF 10.50 (KL. PORTION 8.50)

Crispy Pizza bread with olive oil and rosemary



**„FOCACCIA PARMA“  
KNUSPRIGES PIZZABROT MIT PARMASCHINKEN**

CHF 14.50 (KL. PORTION 11.50)

Crispy Pizza bread with parma ham



**„FOCACCIA POMODORI“  
KNUSPRIGES PIZZABROT MIT MARINIERTEN TOMATENSTÜCKEN**

CHF 12.50 (KL. PORTION 10.50)

Crispy Pizza bread with marinated tomatoes



DIE FOLGENDEN SYMBOLE BEDEUTEN:

VEGETARISCH/VEGETARIAN



GLUTENFREI/GLUTEN FREE



LAKTOSEFREI/LACTOSE FREE



GERNE KÖNNEN SIE UNSERE SPEISEN  
AUCH ZU ZWEIT AUFTEILEN  
FÜR GETEILTE HAUPTGÄNGE VERECHNEN WIR  
CHF 5.00 ZUSÄTZLICH.

You are welcome to share your meals for two.  
We charge additional CHF 5.00  
for shared main courses

**DALLA ZUPPIERA  
AUS DEM SUPPENTOPF -  
FROM THE SOUP TUREEN**

**RASSIGE, ROTE THAI - CURRYSUPPE  
MIT GEBRATENEM CREVETTENSPIESS**

CHF 12.50

Red Thai - curry soup with grilled shrimp skewer



**SPARGELSUPPE MIT BROTCHIP UND TROCKENFLEISCH**

CHF 12.50

Asparagus soup with bread chip and dried meat

**LE NOSTRE INSALATE  
KNACKIGES AUS DER SCHÜSSEL -  
FRESH SALADS IN THE BOWL**

**INSALATA VERDE  
GRÜNER SALAT**

Green salad

CHF 8.50 (KL. PORTION CHF 7.00)



**INSALATA MISTA  
GEMISCHTER SALAT**

Mixed salad

CHF 10.50 (KL. PORTION CHF 9.00)



**NACH WAHL MIT:**

Choose your favourite dressing:

- ITALIAN DRESSING
- FRENCH DRESSING
- HAUSDRESSING (BAUMNUSS & BALSAMICO/WALNUT & BALSAMICO)

# PASTA

## TEIGWAREN - PASTA

PENNE

ODER/OR

SPAGHETTI

**„NAPOLI“ CHF 18.00 (KL. PORTION CHF 14.00)**

Tomatensauce und Basilikum/ Tomato sauce and basil



**„BOLOGNESE“ CHF 24.50 (KL. PORTION CHF 19.50)**

Rindfleischsauce/ Beef sauce



**„CARBONARA“ CHF 24.50 (KL. PORTION CHF 19.50)**

Sauce mit Speck, Eigelb und Rahm  
Sauce with bacon, egg yolk and cream

**„CON POLLO“ CHF 26.50 (KL. PORTION CHF 21.50)**

Pouletgeschnitzeltes und Broccoli an Rahmsauce  
Sliced chicken, broccoli and cream sauce

**„AL PESTO“ CHF 23.50 (KL. PORTION 18.50)**

Basilikumpesto/ Basil pesto



**„FIORENTINA“ CHF 26.50 (KL. PORTION CHF 21.50)**

Pikante Salami, Spinat und Gorgonzola  
Spicy salami, spinach and gorgonzola cheese

**GLUTENFREI; AUF WUNSCH AUCH LACTOSEFREI**

Glutenfree; also possible lactosefree

**„RAVIOLI“ GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND TOMATEN,  
DAZU CHAMPIGNONS, PEPPERONI, ARTISCHOCKEN  
UND LAUCHSTREIFEN**

CHF 28.50 (KL. PORTION CHF 23.50)

„Ravioli“, filled with mozzarella and tomatoes,  
with mushrooms, sweet peppers, artichokes and leek



# PIZZA

**ALLE PIZZEN AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich**

**EXTRA 3 CHF**

All pizzas are also available gluten-free

**PIZZA MARGHERITA CHF 19.00**

Origano, mozzarella e salsa di Pomodori  
Oregano, Mozzarella, Tomatensauce  
Origan, mozzarella, tomato sauce



**PIZZA BURRATA CHF 26.00**

Burrata, pomodori ciliegini, ruccola, mozzarella e salsa di pomodori  
Burrata, Cherrytomaten, Ruccola, Mozzarella, Tomatensauce  
Burrata, cherry tomatoes, rocket salad, mozzarella, tomato sauce



**PIZZA AL PROSCIUTTO CHF 22.50**

Prosciutto, salsa di pomodori e mozzarella  
Vorderschinken, Tomatensauce, Mozzarella  
Ham, tomato sauce, mozzarella

**PIZZA HAWAII CHF 24.00**

Prosciutto, ananas, mozzarella e salsa di pomodori  
Vorderschinken, Ananas, Mozzarella, Tomatensauce  
Ham, pineapple, mozzarella, tomato sauce

**PIZZA AL TONNO CHF 24.00**

Tonno, cipolle, olive, mozzarella e salsa di pomodori  
Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce  
Tuna, onions, olives, mozzarella, tomato sauce

**PIZZA FIORENTINA CHF 23.50**

Spinaci, uovo, aglio, mozzarella e salsa di pomodori  
Spinat, Ei, Knoblauch, Mozzarella, Tomatensauce  
Spinach, egg, garlic, mozzarella, tomato sauce



**PIZZA MONA LISA CHF 28.00**

Mortadella, burrata, basilico, mozzarella, salsa di pomodoro  
Mortadella, Burrata, Basilikum, Mozzarella, Tomatensauce  
Mortadella, burrata, basil, mozzarella, tomato sauce

**UNSERE HAUSPIZZA:**

**OUR HOUSE PIZZA**

**Pizza Carbonara CHF 24.50**

Sancetta, ouvo, salsa di pomodori e mozzarella  
Speck, Ei, Tomatensauce, Mozzarella  
Bacon, egg, tomato sauce, mozzarella

# PIZZA

## PIZZA GRINDELWALD CHF 29.00

Carne secca, pancetta, formaggio, rucola, olio d`oliva, mozzarella e salsa di pomodori  
 Trockenfleisch, Speck, Hobelkäse, Rucola und Olivenöl, Mozzarella, Tomatensauce  
 Dried meat, bacon, shaved cheese, rocket salad, oliveoil, mozzarella, tomato sauce

## PIZZA CAPRICCIOSA CHF 25.50

Funghi, posciutto, salame, olive, mozzarella e salsa di pomodori  
 Champignons, Vorderschinken, Salami, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce  
 Mushrooms, ham, salami, olives, mozzarella, tomato sauce

## PIZZA QUATTRO STAGIONI CHF 24.50

Funghi, prosciutto, carioni, peperoni, mozzarella e salsa di pomodori  
 Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Peperoni, Mozzarella, Tomatensauce  
 Mushrooms, ham, artichokes, sweet peppers, mozzarella, tomato sauce

## PIZZA DEL PADRONE CHF 26.00

Salsiccia piccante, prosciutto, mais, peperoni, cipolle, mozzarella e salsa di pomodori  
 Pikante Wurst, Vorderschinken, Mais, Peperoni, Zwiebeln, Mozzarella, Tomatensauce  
 Spicy sausage, ham, sweet corn, sweet peppers, onions, mozzarella, tomato sauce

## PIZZA PARMA CHF 28.50

Prosciutto di parma, olio di tartufo, rucola, mozzarella e salsa di pomodori  
 Parmaschinken, Trüffelöl, Rucola, Mozzarella, Tomatensauce  
 Parma ham, truffle oil, rocket salad, mozzarella, tomato sauce

### ZUSCHLÄGE FÜR UNSERE PIZZEN:

Extras for our pizzas:

#### + CHF 4.00

Mozzarella, Champignons,  
 Ananas, Oliven, Spinat, Ei, Rucola,  
 Peperoni, Mais, Tomaten,  
 Speck, Artischocken, Zwiebeln  
 \*\*\*

Mozzarella, mushrooms,  
 olives, pineapple, spinach, egg,  
 rocket salad, sweet peppers, corn,  
 tomato, bacon, artichokes, onions

#### + CHF 5.50

Mascarpone, Salami, Vorderschinken,  
 scharfe Wurst, Gorgonzola,  
 Hobelkäse, Thunfisch  
 \*\*\*

Mascarpone, salami, ham, spicy sausage,  
 gorgonzola, shaved cheese, tuna

#### + CHF 7.00

Trockenfleisch, Parmaschinken,  
 Pouletgeschnetzeltes  
 \*\*\*

Dried meat, parma ham,  
 sliced chicken

+ CHF 10.00  
 Burrata

**VOM GRILL UND AUS DER  
PFANNE  
FROM THE GRILL AND THE PAN**

---

**GEBRATENE RINDSFILETSPITZEN „STROGANOFF“  
AN PIKANTER PEPERONISAUCE**

**CHF 46.00 (Kl. Portion 39.50)**

Beef fillet „Stroganoff“ on a spicy sweet pepper sauce

**„HOLZFÄLLERSTEAK“ (SCHWEINSSTEAK) 220 GR  
MIT KRÄUTERN UND ZWIEBELN MARINIERT**

**CHF 38.00**

Pork steak marinated (220gr) with herbs and onions

**BEO RINDSENTRECOTE**

Beef entrecote

**120G CHF 37.00**

**200G CHF 46.00**

**Zu unseren Grilladen servieren wir**

Pfefferrahmsauce, Sauce Bearnaise, Kräuterbutter und Ofengemüse

**Beilagen nach Wahl:** Kartoffelgratin, Pommes frites, Gemüseris oder Pennenudeln

**With these dishes we serve**

Pepper cream sauce, bearnaise sauce, herb butter and oven vegetables

**Choice of side dishes:** Potato gratin, French fries, vegetable rice or penne pasta

**SWISS BURGER MIT 100% FLEISCH VOM BERNER OBERLAND RIND,  
RACLETTE KÄSE, SALAT, ZWIEBELN, COLESLAW, BBQ SAUCE  
UND POMMES FRITES**

**CHF 29.00**

Swiss burger with 100% Bernese Oberland beef, raclette cheese, lettuce,  
onions, coleslaw, BBQ sauce and French fries

**ASIATISCH MARINIERTE POULETBRUST (CH) IM KNUSPERMANTEL,  
AN WARMEM GLASNUDELSALAT UND SWEET CHILLISAUCE**

**CHF 36.00**

Asian marinated chicken breast (CH) in a crispy coating,  
with warm glass noodle salad and sweet chilli sauce

**FRÜHLING  
SPRING**

---

**RICOTTA GNOCCHI AUS  
DER MANUFAKTUR SCALA GUSTI, LEISSIGEN,  
MIT SPARGEL, RAHMSAUCE UND PARMESAN GRATINIERT  
CHF 29.50 (KL. PORTION 24.50)**

Ricotta gnocchi from the Scala Gusti factory, Leissigen,  
gratinated with asparagus, cream sauce and parmesan



**SPARGELSUPPE MIT BROTCCHIP UND TROCKENFLEISCH  
CHF 12.50**

Asparagus soup with bread chip and dried meat

**BÄRLAUCHRISOTTO MIT SPARGEL, GETROCKNETEN TOMATEN  
UND SEESAIBLINGSFILET  
CHF 36.00**

Wild garlic risotto with asparagus,  
dried tomatoes and arctic char fillet

**"PICCATA A LA MILANESE"  
SCHWEINESCHNITZEL MAILÄNDER ART IN KÄSE-EI-HÜLLE GEBRATEN,  
SERVIERT MIT SPAGHETTI AN WÜRZIGER TOMATENSAUCE  
CHF 29.50**

Piccata a la milanese  
Pork escalope Milanese style, fried in a cheese and egg coating,  
served with spaghetti in a spicy tomato sauce

**FETTUCCINE MIT GRÜNER SPARGELCREME,  
SPARGEL UND CREVETTEN  
CHF 34.00 (KL. PORTION 26.00)**

Fettuccine with green asparagus cream,  
asparagus and shrimps

## Erlesene Weine im Offenausschank

Weiss:

### Schweiz

Quarteto Bio Swiss 2024  
R. & K. Lenz

1dl CHF 7.00

Dieser Weisswein mit seiner leuchtend gelben Farbe erinnert an exotische Duftnoten. Er ist vollmundig und doch trocken.

### Italien

Pinot Grigio 2024, Gildo

1dl CHF 6.50

Am Gaumen bietet der Weisswein ein trockenes, harmonisches und ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis mit Aromen von Zitrusfrüchten.

Rosé:

Chiaretto Bardolino "L'infinito" 2024, Santi

1dl CHF 6.00

Im Geschmack gibt er eine ansprechende und runde Struktur wieder, begleitet von der Ausgewogenheit sowie der Eleganz bis zum harmonischen Finale.

Rot:

### Schweiz

Mon Rouge AOC 2024  
Niklaus Wittwer

1dl CHF 7.00

Im Gaumen ist ein mittelkräftiger Körper mit einem zart bitterlichen Extrakt, welches vom Alkohol weich eingepackt wird.

### Italien

Apulien

Salento Negroamaro 2024 "Domiziano"

1dl CHF 6.50

Dieser kräftige Rotwein besticht durch seine tiefrubinrote Farbe, welche einlädt die gelungene Balance von Frucht und Körper zu entdecken.

Toscana

Digia Rosso IGT 2021

1dl CHF 8.00

Ein angenehmer Rotwein, der an die Farbe und das charakteristische Aroma von Kirschen erinnert. Es handelt sich um einen Wein mit einem warmen und reichhaltigen Körper, der von einer guten Säure und linearen Tanninen unterstützt wird.

### Portugal

"Carta" Vinho Tinto Alentejano 2023  
Fitapreta Vinhos, Estremo

1dl CHF 6.50

In einem tiefen Violetrot präsentiert sich der Fitapreta Tinto im Glas und verströmt warme Aromen roter Früchte sowie dezente Röstnoten, Gewürze und einen erfrischenden Hauch von Eukalyptus. Vollmundig, reif und erfrischend!

### Frankreich

Domaine Font de Courtedune 2022  
Vieilles Vignes, Côte du Rhône

1dl CHF 6.50

In der Nase offenbaren sich Anklänge von Granatapfel, Rauch und Gewürzen. Der Gaumen zeichnet sich durch eine herrliche Länge aus und zeugt von viel Können im Weinkeller. Ein charmanter und leckerer Wein.