

Salate

<i>grüner Salat</i>	Fr. 6.90
<i>gemischter Salat</i>	Fr. 7.90
<i>Salat mit Speck, Ei und Croûtons</i>	Fr. 9.90
<i>Stärnä Salat</i>	Fr. 14.50
<i>grüner Blattsalat, Mais und "Rüebli" dekoriert mit Crôuton, Speck und Ei</i>	
<i>Salatteller</i>	Fr. 13.90
<i>garniertes Salatteller mit Ei & Crôuton</i>	
<i>als Beilage</i>	
<i>Knoblauchbrot</i>	Fr. 6.50

Eifach fein...

Salatbuffet à discrétion (fragen Sie das Servicepersonal)

<i>Salatteller, à discrétion</i>	Fr. 15.00
<i>Salat als Vorspeise oder Beilage vom Salatbuffet</i>	Fr. 8.50

Fitnesssteller

*Kann mit jedem beliebigen Grillfleisch kombiniert werden!
vom Salatbuffet à discrétion*

<i>- Eglifilet im Weinteig & Tartarsauce</i>		Fr. 18.00
<i>- Pferde - Entrecôte, mit Kräuterbutter</i>	<i>ca. 300g</i>	Fr. 41.50
<i>- Poulet Caesar Salat, gebratene Pouletbrust - Streifen</i>		Fr. 26.50
<i>auf Gartensalat, mit Tomaten, Gurken, Speck, Crôuton, Parmesan</i>		
<i>- Pouletbrust, mit Kräuterbutter</i>	<i>ca. 220g</i>	Fr. 26.50
<i>- Pouletbrust-Streifen „Hawaii“</i>		Fr. 28.00
<i>Pouletbruststreifen an Currysauce dekoriert mit Ananas</i>		
<i>- Spareribs an Honigmarinade (Schwein)</i>		Fr. 30.50
<i>gillierte und marinierte Schweinsrippchen</i>		

Grillkarte

Rinds - Entrecôte <i>mit Kräuterbutter oder Morchelsauce* serviert</i>	ca. 240g	Fr. 29.00
Rinds - Filet <i>mit Kräuterbutter oder Morchelsauce inkl. Beilage serviert</i>	ca. 220g	Fr. 39.00
Pferde - Entrecôte <i>mit Kräuterbutter oder Morchelsauce* serviert</i>	ca. 300g	Fr. 33.00
Schweins - Nierstück - Steak <i>mit Kräuterbutter oder Morchelsauce* serviert</i>	ca. 250g	Fr. 18.00
Stärnäfilet im Speckmantel (Schwein) <i>mit Kräuterbutter oder Morchelsauce* serviert</i>	ca. 250g	Fr. 25.00
Spareribs an Honigmarinade (Schwein)		Fr. 22.00
Pouletbrust <i>mit Kräuterbutter oder Morchelsauce* serviert</i>	ca. 220g	Fr. 18.00

* Beilagen:

Pommes Frites	Fr. 5.00
Teigwaren	Fr. 5.00
3 verschiedene Gemüse	Fr. 5.00
Fitnesssteller / Salat vom Buffet	Fr. 8.50
Morchelsauce	Fr. 2.00

Stärnä - Hit

Salat mit Speck, Ei und Croûtons / oder vom Buffet Spareribs an Honigmarinade inkl. Beilage nach Wahl (Schwein)	Fr. 34.00
---	------------------



*Wir verarbeiten ausschliesslich Grill-Fleisch aus der Schweiz!
Wenn möglich aus unserer Region!*

Traditionelles u gluschtig...

Rahmschnitzel	<i>(servieren wir Ihnen gerne mit Gluten und Lactose freier Rahmsauce)</i>
<i>an hausgemachter Champignon Rahmsauce mit Nüdeli oder Pommes Frites, Pfirsich & Rahm</i>	Fr. 24.00
Käseschnitte garniert, Schinken, Speck & Spiegelei	Fr. 19.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	Fr. 19.50

Grossmueters gheimtipp

Suuri Läberli	Fr. 27.50
<i>mit „hausgemachter Bärner-Rösti“</i>	

Achtung: hier müssen eventuell längere Zubereitungszeiten eingerechnet werden

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Käseplätzli & Pommes Frites	Fr. 20.00
Spätzli - Gemüse - Gratin	
<i>Rahmsauce, Champignon und Käse überbacken</i>	Fr. 17.00
Salatteller	Fr. 12.90
<i>garniertes Salatteller mit Ei & Crôuton</i>	

Kinderteller:

Chicken Nuggets mit Pommes Frites		Fr. 9.90
Schnipo, paniertes Schnitzel mit Pommes Frites		Fr. 12.90

Allergien:

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“

chlini Charte:

<i>Eglifilet im Weinteig (Portion)</i>		<i>Fr. 13.50</i>
<i>mit Tartarsauce und Zitronenschnitz</i>		
<i>„Wurscht – Chäs“ Salat, garniert</i>		<i>Fr. 13.90</i>
<i>Salat, Cervelats, Gruyèrekäse garniert mit Zwiebeln und Gurken</i>		
<i>Pouletflügeli</i>	<i>pro Stk. (mind. 5 Stk.)</i>	<i>Fr. 2.00</i>
<i>Chicken Nuggets</i>	<i>8 Stk.</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr. 6.90</i>
<i>Pommes Frites XL</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr. 8.90</i>
<i>Schnitzelbrot</i>	<i>Curry oder Provencal</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Zvieri-Plättli</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>mit Fleisch- & Käse</i>	<i>gross</i>	<i>Fr. 38.00</i>

Neu, Neu, Neu.....Flammkuchen

*Alle Flammkuchen haben als Basis unsere Crème fraîche,
mit folgenden Zutaten:*

*Neu u einfach dr Hammer!!!
ä guete....*

- 1. Speck mit Zwiebeln*
- 2. Speck mit „Surchabis“ (Geheimtipp)*
- 3. Tomaten mit Mozzarella*
- 4. Schinken mit Zwiebeln*
- 5. Schinken mit Ananas*
- 6. Salami mit Knoblauch*
- 7. Salami mit Chili (Achtung scharf)*
- 8. Poulet mit Ananas*

Café

<i>Café – Crème</i>	<i>Fr. 3.70</i>	<i>Latte Macchiato</i>	<i>Fr. 3.90</i>
<i>Schale</i>	<i>Fr. 3.70</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>Fr. 3.90</i>
<i>Espresso</i>	<i>Fr. 3.70</i>	<i>Caramelccino</i>	<i>Fr. 3.90</i>
<i>doppelter Espresso</i>	<i>Fr. 4.50</i>	<i>Kaffee Melange</i>	<i>Fr. 4.50</i>
		<i>Café Crème mit Nidlä</i>	

Milch Getränke

<i>Ovomaltine / Schoggi</i>	<i>heiss, 2 dl,</i>	<i>Fr. 3.70</i>
	<i>kalt, 3 dl,</i>	<i>Fr. 4.00</i>
	<i>kalt, 5 dl,</i>	<i>Fr. 4.90</i>
<i>Milch</i>	<i>2dl,</i>	<i>Fr. 2.90</i>
<i>(warm oder kalt)</i>	<i>3dl,</i>	<i>Fr. 3.50</i>

Mineral offen

<i>Cola / Coca Cola Zero / Ice Tea</i>	<i>2 dl,</i>	<i>Fr. 2.90</i>
<i>Mineralwasser / Orange / Citro</i>	<i>3 dl,</i>	<i>Fr. 3.70</i>
<i>Grapefruit / Apfelschorle / Rivella rot</i>	<i>5 dl,</i>	<i>Fr. 4.70</i>
<i>Hahnenwasser, pro Glas für unseren „Abwascher“</i>		<i>Fr. 1.00</i>

Mineral Fläschli

<i>Rivella blau</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>Fr. 4.20</i>
<i>Arkina o. Kohlensäure</i>	<i>3.5 dl</i>	<i>Fr. 3.90</i>
<i>Schweppes Tonic oder Bitter Lemon</i>	<i>2 dl</i>	<i>Fr. 4.20</i>
<i>Ramseier Süssmost</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>Fr. 4.20</i>
<i>Ramseier suure Most, 4% Alkohol</i>	<i>4.9 dl</i>	<i>Fr. 4.90</i>
<i>Red Bull Dose</i>	<i>2.5 dl</i>	<i>Fr. 4.20</i>

Cafe & Tee mit Schnaps

<i>Café Fertig</i> 40% / 4cl, Fr. 5.20	<i>Zwätschge Lutz</i> 40% / 4cl Fr. 5.20
<i>Tee – Rum</i> 40% / 4cl, Fr. 5.20	<i>Chrüter Lutz</i> 40% / 4cl Fr. 5.20
<i>Kafi - Baileys</i> Fr. 6.90 (Baileys mit Rahm) 37.5% / 4cl	<i>Schümli – Pflümli</i> Fr. 6.90 (Pflümli mit Rahm) 37.5% / 4cl
<i>Kafi - Amaretto</i> Fr. 6.90 (Amaretto mit Rahm) 37.5% / 4cl	<i>Holdrio</i> 40% / 4cl Fr. 5.20 (Hagenbuttentee & Zwätschgäwasser)

Tee und Punch

<i>Pfefferminz, Schwarztee, Früchtetee, Hagenbutten, Eisenkraut, Kamillentee</i>	<i>alle Twinings Tee</i> Fr. 3.70
<i>Punch, Waldbeeren, Rum oder Apfel</i>	Fr. 3.70
<i>Chai Latte</i>	Fr. 3.90

Offen Bier

	<u>Lager</u>	<u>Monatsbier</u>	
<i>“Herrgöttli“</i>	Fr. 3.30	<i>“Herrgöttli“</i>	Fr. 3.50
<i>Stange / “Chübeli“</i>	Fr. 3.70	<i>Stange</i>	Fr. 3.90
<i>Stange Panachè / Light</i>	Fr. 3.70	<i>„äs grosses“</i>	Fr. 5.30
<i>“äs Grosses“</i>	Fr. 5.00		

Flaschenbier

	<u>3.3 dl</u>	<u>5 dl</u>
<i>Feldschlösschen Original</i>		Fr. 5.00
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	Fr. 3.70	Fr. 4.90
<i>Feldschlösschen Bügel</i>		Fr. 5.70

Apéro

<i>Crodino oder San Bitter</i>	(o. Alkohol)	Fr. 4.00
<i>San Bitter mit Orangenjus</i>		Fr. 5.50
<i>Hugo</i>	4cl, 15%	Fr. 8.50
<i>Martini</i>	4cl, 15%	Fr. 6.00
<i>Cynar</i>	4cl, 16.5%	Fr. 6.00
<i>Campari</i>	4cl, 21%	Fr. 6.00
<i>Aperol Spritz</i>	4cl, 11%	Fr. 8.50
<i>Pastis</i>	4cl, 45%	Fr. 6.00
<i>gespritzter Weisswein</i>	(süss oder sauer)	Fr. 7.50

Spirituosen

<i>Amaretto di Saronno</i>	28%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Appenzeller Kräuter</i>	29%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Bacardi (black or white)</i>	37.5%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Bombay Sapphire</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Baileys</i>	17%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Canandian Club</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Cognac</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Grappa Amarone</i>	41%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Grappa Moscato</i>	41%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Jack Daniel's</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Johnnie Walker</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Chivas Regal</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Vodka weiss</i>	40%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Vodka rot</i>	24%, 4cl	Fr. 7.00
<i>Vieille Prune</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Vieille Poire</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Williams / Williamine</i>	40%, 4cl	Fr. 8.50
<i>Zusatz nach Wunsch:</i>		Fr. 3.00
<i>Orangenjus, Orangina, Tonic, Grapefruit, Red Bull, Cola usw.</i>		

Weinkarte offene Weine

Weissweine

	<u>1dl</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
<i>Johannisberg AOC, Valais</i>	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00
<i>Yvorne AOC, Chablais</i>	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00
<i>Epesses AOC, Lavaux</i>	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00

Rosé

<i>Oeil de Perdrix AOC, Valais</i>	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00
------------------------------------	----------	------	-------	-------

Rotweine

<i>Primitivo, "senza parole"</i> <i>fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse, Italien</i>	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00
---	----------	------	-------	-------

<i>Rioja Reserva DOC "Verema"</i> <i>In der Nase balsamische Aromen, Noten von Vanille. Am Gaumen mit seidiger Struktur, angenehmen Tanninen, mineralischen Noten, toller Saftigkeit, guter Balance und Länge, 100% Tempranillo, 24 Monate im Eichenfass gelagert</i>	Fr. 5.40	10.80	16.20	27.00
--	----------	-------	-------	-------

<i>Dôle AOC, Valais</i> <i>des Mazots Le Pot de Braves</i>	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00
---	----------	------	-------	-------

<i>Humagne Rouge</i> <i>Ein fruchtiges Aroma das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.</i>	Fr. 5.20	10.40	15.60	26.00
---	----------	-------	-------	-------

<i>Stärnä "Huuswii"</i> <i>Syrah Traube, leicht & fruchtig, „eifach fein“</i>	Fr. 4.00	8.00	12.00	20.00
--	----------	------	-------	-------

„Nimmst Du täglich Deinen Tropfen, wird Dein Herz stets freudig klopfen, wirst im Alter wie der Wein, stets begehrt und heiter sein.“

Flaschenweine 7 / 7.5dl

Weisswein

Primitivo bianco "senza parole" Goldmedaille Expovina **Fr. 29.50**
Italien, Abruzzen, Ein fruchtiger, frischer, lieblicher und ausgewogener Weisswein. Im Gaumen macht sich ein fein spritzig-süsslicher Antrunk, ein schönes Süsse-Säure-Spiel und Fruchtaromen bemerkbar.

Rotwein

Primitivo "senza parole" **Fr. 29.50**
fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse, Italien

Ripasso **Fr. 38.50**
sehr ausgewogen, voll und samtig am Gaumen, Italien

Pinot Noir **Fr. 31.00**
herzhafter Pinot-Noir mit beerig-fruchtiger Aromatik, Schweiz

Rioja Reserva DOC "Verema" **Fr. 36.50**
In der Nase balsamische Aromen, Noten von Vanille. Am Gaumen mit seidiger Struktur, angenehmen Tanninen, mineralischen Noten, toller Saftigkeit, guter Balance und Länge, 100% Tempranillo, 24 Monate im Eichenfass gelagert

Humagne Rouge **Fr. 36.00**
Ein fruchtiges Aroma das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.

Schaumweine

Prosecco Spumante DOC **2 dl Fr. 9.90**

Apero Wein

Moscato d'Asti **5 dl Fr. 22.50**
Ein süsser Sommerwein, sehr erfrischend, im Gaumen mit fruchtiger Süsse, mild. Ein herrlicher Wein zum geniessen!

„Der Wein ist geschaffen, daß er die Menschen soll fröhlich machen.