

Salate

Salads

Grüner Blattsalat	9
Green salad	

Gemischter Salat	11
Mixed salad	

Suppen

Soups

Tagessuppe	8
Daily soup	

Kraftbrühe mit Einlage – Flädli / Ei / Julienne / Sherry	8
Clear broth with additions – pancake strips / egg / julienne / sherry	

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin und Rahm überbacken	11
Homemade tomato gin soup gratinated with whipped cream	



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT

Vorspeisen

Starters

Eine hausgemachte Frühlingsrolle mit Kräutersalat	14
dazu süss - saure Chilisauce	
Homemade springroll with herbsalad, Sweetsour chillisauce	
<hr/>	
Crevettencocktail «Wolfensberg»	14
Shrimp cocktail «Wolfensberg»	
<hr/>	
Sechs panierte Riesencrevetten mit kleinem Salatbouquet	15
dazu süss - saure Chilisauce	
Six crispy battered prawns with a small salad - Sweetsour chillisauce	
<hr/>	
Bresaolacarpaccio – Cherrytomaten, Parmesan und Rucola,	18
mariniert mit Olivenöl und Balsamico	
Bresaolacarpaccio – cherry tomatos, parmesan and rocket salad, marinated with olivoil and balsamic vinegar	



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT

Die Hausspezialitäten

The housespecialities

**Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac - Kräutersauce
mit Rösti und Apfelschnitzli** 33 | 38

Veal liver strips with cognac herbsauce, Potatorösti and apple slices

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Hausart» an leichter Curry -
Rahmsauce mit Rösti und Gemüse** 35 | 40

Sliced veal «homestyle» in a light currycream sauce, Potatorösti and vegetables

Rindsfiletgulasch «Stroganoff» mit Reis und Gemüse 41 | 46

Beef fillet goulash «stroganoff» with rice and vegetables

ab 2 Personen

for 2 persons

**Rindsfilet «Châteaubriand» 400 gr. Preis pro Person
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkrapfen und Gemüse** 64

«Chateaubriand» beef fillet 400 gr with sauce bearnaise

Potato croquettes and vegetables price per person



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT

Hausgeräucherter Wolfensberger Lachs

Homesmoked Wolfensberg salmon

Rauchlachs mit Meerrettich und Toast Smoked salmon with horseradish and toast	19.50 27
«Wolfensberger Sonne» Rösti mit Rauchlachstreifen «Wolfensberg sun» potatorösti with smoked salmon strips	24 29
Tagliatelle an einer Zitronensauce mit Rauchlachsstreifen Tagliatelle in lemon sauce and smoked salmon strips	24 29

Fleischgerichte

Meat dishes

Rindsfiletmedaillon 180 gr. an kräftiger Rotweinsauce mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffelgratin und Gemüse Beef fillet medaillon 180 gr with a reduced redwinesauce with crispy onionrings, potato gratin and vegetables	47 52
«Wolfensberger» Schweins Cordon bleu 210 gr. mit «Wolfensberg Chäs», Schüblig und Salbei gefüllt dazu Pommes Frites und Gemüse «Wolfensberg» pork cordon bleu 210 gr with french fries and vegetables	32 37
Rosa Lammrückenfilets mit Kräuterkruste mit braunem Jus, Risotto und Gemüse Lamb loin filet with a herb crust, brown jus with risotto and vegetables	36 40



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT

Seniorenteller – 2 feine Kalbsschnitzel 150 gr. nature
gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkrapfen und Gemüse

33 | 38

2 pan seared esclopes of veal 150 gr , brown jus with potato croquettes and vegetables

Vegetarische und vegane Gerichte

Vegetarian and vegan dishes

Pikantes «Thai» – Nudelgericht mit Gemüse hausgemachte rote 22

Thai Curry Sauce 

Slightly spicy «Thai» noodle dish with vegetables, homemade red thai curry sauce

Hausgemachte Gemüselasagne  22

Homemade vegetable lasagne

Gemüseteller mit Kartoffelkrapfen  24

Vegetable plate with potato croquettes

Steinpilzrisotto mit Salbei und Mascarpone  26

Porcini risotto with sage and mascarpone

Sennen Rösti mit Zwiebeln, Spiegelei und Appenzeller Käse 24

überbacken 

Senn potato rösti with onions, fried egg and gratinated with Appenzel cheese

Hausgemachte Bündner Quark – Capuns mit Eierschwämmli  26

Homemade curd capuns from the grisons with chanterelles

Auberginen BBQ  18 | 26

Miso Glaze Bulgur



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT



vegetarisch



vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT