

M

E

N

U




VORSPEISEN - ENTRÉES - STARTERS

Längfluh Plättli mit Rohschinken, Saaserwurst, Speck und Käse avec jambon cru, saucisse de Saas, lard et fromage with raw ham, Saaser sausage, bacon and cheese	29.00
Walliser Käseteller  Assiette de fromage valaisan Cheese plate „Valais“	16.00
Hausgemachte Tages-Suppe  Soupe maison Homemade soup	12.00
Bouillon mit Ei und Croutons Bouillon avec œuf et croûtons Bouillon with egg and croutons	9.00
Frischer Blattsalat mit Hausdressing  Salade verte fraîche avec vinaigrette maison Fresh leaf salad with house dressing	kl. 9.00 / 12.00

Pinsa Längfluh mit Rohschinken, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Oliven avec jambon cru, tomates, mozzarella, pesto, olives with raw ham, tomatoes, mozzarella, pesto, olive	(zum Teilen) (à partager) (to share)	26.00
--	--	-------

Empfehlung vom Chef

Selbstgemachtes Saaser Hauswurst-Tartar mit Roggenbrot  Tartare de saucisse maison de „Saas“ fait maison avec du pain de seigle Homemade Saas house sausage tartar with rye bread	kl. 26.00 / 36.00
--	-------------------

Salat Längfluh mit Speck, Fetakäse, Nüssen und Rosinen Salade Längfluh avec lard, fromage de feta, noix et raisins secs Fresh salad Längfluh with bacon, feta cheese, nuts and raisins	16.00
--	-------



HAUPTGANG - LES PLATS PRINCIPAUX - MAIN DISHES

Rösti Längfluh 🐷 28.50 mit Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce avec saucisse de porc et sauce aux oignons with pork sausage and onion sauce	Pinsa Längfluh 26.00 mit Rohschinken, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Oliven avec jambon cru, tomates, mozzarella, pesto, olives with raw ham, tomatoes, mozzarella, pesto, olive
Äpler Rösti 27.50 mit Speck, Zwiebeln, Käse und Spiegelei avec lard, oignons, fromage et œuf au plat with bacon, onions, cheese and fried egg	Egliknusperli mit Salzkartoffeln 🐟 29.00 und Tartarsauce Croustillant de sandre avec pommes de terre Pike-perch crispy with boiled potato and tartar sauce
Rösti alla caprese 🌿 25.00 mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum avec tomates, mozzarella et basilic with tomatoes, mozzarella and basil	Paniertes Schweineschnitzel 🐷 29.00 mit Salat und Pommes frites Escalope de porc panée avec salade et frites Breaded pork cutlet with salad and french fries
Rösti mit frischem Gemüse 🌱 23.00 Rösti avec légumes Rösti with vegetables	Pouletflügeli mit Salat 🐔 26.50 und Pommes frites Ailes de poulet avec salade et frites Chicken wings with salad and french fries
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 25.50 Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat Cheese slice with ham and fried egg	Chicken Nuggets mit Pommes frites 🐔 21.00
Hörnli mit Gehacktem kl. 18.00 / 23.50 Cornettes avec la viande hachée Pasta and minced meat	Pommes frites 9.50

Empfehlung vom Chef

Käseschnitte mit Speck und Lauch 26.00 Croûte a fromage avec lard et poireaux Cheese slice with bacon and leek	
Kalbshaxe mit Polenta und Tagesgemüse 38.00 Jarret de veau avec polenta et légumes du jour Veal shank with polenta and vegetables of the day	



🌱 vegan 🌿 vegetarisch

🐟 Fisch - Deutschland

🐷 Schwein - Schweiz

🐮 Rind - Schweiz

🐔 Pouletflügeli - Schweiz

Nuggets - EU

Auf Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft

Hauptgang

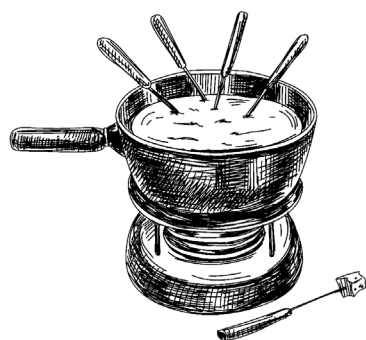
KINDERKARTE - ENFANTS - CHILDREN

Kleiner Blattsalat ✓ Petite salade verte Little leaf salad	9.00
Hörnli mit Tomatensauce ✓ Cornettes à la sauce tomate Pasta with tomato sauce	13.00
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Blattspinat 🐟 Bâtonnets de poisson avec pommes de terre et épinards en branches Fish fingers with wild boiled potatoes and leaf spinach	17.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 🐷 Escalope de porc panée avec frites Breaded pork cutlet with french fries	19.00
Wienerli mt Pommes Saussice de Vienne avec frites Wiener sausage with french fries	14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites 🐔	15.00
Portion Pommes frites	9.50



K
I
D
S

KÄSEFONDUE - FROMAGE - CHEESE



Käsefondue Fondue au fromage Cheese fondue	ab 2 Personen	✓	28.00 / p.P.
Trüffel - Fondue Fondue aux truffes Truffle Cheese Fondue	ab 2 Personen	✓	34.00 / p.P.
Kräuter - Fondue Fondue aux herbes Herbs cheese fondue	ab 2 Personen	✓	30.00 / p.P.

 *vegan*
  *vegetarisch*
 *Fisch - Norwegen*
  *Schwein - Schweiz*
  *Poulet - EU*
Auf Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft

D E S S E R T



SÜSS - SUCRÉ - SWEET

Hausgemachte Waffeln mit Zucker & Zimt oder Schokoladensauce Gaufres au sucre et à la cannelle ou sauce au chocolat Waffles with sugar and cinnamon or chocolate sauce	10.50
Hausgemachte Waffeln mit heissen Beeren und Vanilleeis Gaufres aux baies chaudes et glace à la vanille Waffles with hot berries and vanilla ice cream	13.50
Schokoladen-Küchlein mit warmem Kern und Joghurteis Petit gâteau au chocolat avec cœur chaud et glace au yaourt Chocolate cake with warm core and yoghurt ice cream	10.50
„Äpfeltänggini“ mit warmer Vanillesauce oder Vanilleeis Roule aux pommes avec sauce chaude à la vanille ou glace vanille Apple rings with warm vanilla sauce or vanilla ice cream	11.50
Früchtekuchen Gâteau aux fruits Fruitcake	5.50
Glacekugel Boule de glace Ice cream	3.50
Frappe	6.50
Banane - Joghurt - Haselnuss - Vanille - Schokolade - Erdbeer Banana - Yaourt - Noisette - Vanille - Chocolat - Fraise Banana - Yogurt - Hazelnut - Vanilla - Chocolate - Strawberry	

COUPE

Längfluh Coupe 14.50
Joghurt-, Haselnuss-, Bananeneis mit heissen Beeren
Glace au yaourt, aux noisettes et à la banane avec baies
Yogurt-, hazelnut- and banana ice cream with berries

Coupe Dänemark 12.50
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm
Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème
Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream

Alle unsere Preise sind in CHF angegeben. Preise inkl. MwSt.