


# M E N U



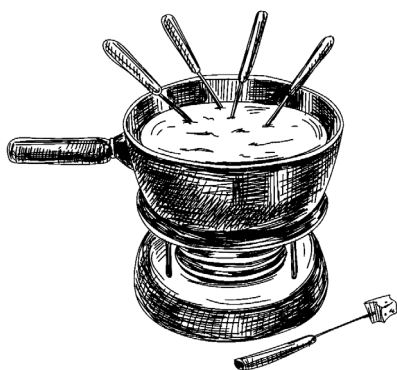
## VORSPEISEN - ENTRÉES - STARTERS




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	19.00
Hausgemachte Suppe  Soupe maison Homemade soup	10.00
Hausgemachte Gulaschsuppe Soupe maison de goulash Homemade goulash soup	12.00
Frischer Blattsalat mit Hausdressing  Salade verte fraîche avec vinaigrette maison Fresh leaf salad with house dressing	kl. 9.50 / 14.00

## Empfehlung vom Chef / Chef recommandation

Selbstgemachtes Saaser Hauswurst-Tatar vom Rind mit Roggenbrot  Tartare de saucisson de boeuf de la vallée de „Saas“ avec du pain de seigle Homemade beef sausage tartar with rye bread	kl. 26.00 / 36.00
---	-------------------

## 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.

## HAUPTGANG - LES PLATS PRINCIPAUX - MAIN DISHES

Rösti Längfluh 🐷	29.00	Äpler-Maccronen ✓	24.50
mit Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce avec saucisse de porc et sauce aux oignons with pork sausage and onion sauce		mit Apfelmus und Röstzwiebeln Magroens alpin, compote de pommes et oignons rôtis Alpine macaroni with applesauce and roasted onions	
Äpler Rösti	28.50	Pinsa Längfluh	27.00
mit Speck, Zwiebeln, Käse und Spiegelei avec lard, oignons, fromage et œuf au plat with bacon, onions, cheese and fried egg		mit Rohschinken, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Oliven avec jambon cru, tomates, mozzarella, pesto, olives with raw ham, tomatoes, mozzarella, pesto, olive	
Rösti alla caprese ✓	25.50	Hörnli mit Gehacktem	kl. 18.00 / 23.50
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum avec tomates, mozzarella et basilic with tomatoes, mozzarella and basil		Cornettes avec la viande hachée Pasta and minced meat	
Rösti mit frischem Gemüse ✓	24.00	Paniertes Schweineschnitzel 🐷	29.00
Rösti avec légumes Rösti with vegetables		mit Salat oder Pommes frites Escalope de porc panée avec salade ou frites Breaded pork cutlet with salad or french fries	
Käseschnitte	26.00	Egliknusperli mit Salzkartoffeln 🐟	29.50
mit Schinken und Spiegelei Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat Cheese slice with ham and fried egg		und Tartarsauce Croustillant de sandre avec pommes de terre Pike-perch crispy with boiled potato and tartar sauce	

### Empfehlung vom Chef / Chef recommandation

Käseschnitte mit Speck und Lauch	25.50
Croûte au fromage avec lard et poireaux Cheese slice with bacon and leek	
Rindshaxe mit Polenta und Tagesgemüse 🐮	38.00
Jarret de boeuf avec polenta et légumes du jour Beef shank with polenta and vegetables of the day	



✓ vegan    ✓ vegetarisch  
 🐟 Fisch - Deutschland    🐷 Schwein - Schweiz    🐮 Rind - Schweiz  
 Auf Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft

## KINDERKARTE - ENFANTS - CHILDREN

Kleiner Blattsalat 	9.50
Petite salade verte	
Little leaf salad	
Spaghetti mit Tomatensauce 	13.00
Spaghetti à la sauce tomate	
Spaghetti with tomato sauce	
Spaghetti mit Bolognese	15.00
Spaghetti à la sauce bolognese	
Spaghetti with bolognaise sauce	
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Blattspinat 	18.00
Bâtonnets de poisson avec pommes de terre et épinards en branches	
Fish fingers with wild boiled potatoes and leaf spinach	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 	19.00
Escalope de porc panée avec frites	
Breaded pork cutlet with french fries	
Wienerli mit Pommes	14.00
Saussice de Vienne avec frites	
Wiener sausage with french fries	
Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.00
Portion Pommes frites 	9.50

K



I

D

S



 *vegan*     *vegetarisch*

 *Fisch - Norwegen*     *Schwein - Schweiz*

*Auf Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft*

# DESSERT



## SÜSS - SUCRÉ - SWEET

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce Strudel aux pommes avec sauce chaude à la vanille Apple strudel with warm vanilla sauce	12.50
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
Weisses Schokoladenmousse Mousse au chocolat blanc White chocolate mousse	7.50
Früchtekuchen Gâteau aux fruits Fruitcake	5.50
Sorbet Aprikose oder Birne mit Schnapps Sorbet abricot ou poire avec eau de vie Sorbet apricot or pear with schnapps	11.00
<i>Rahmzuschlag</i> <i>Supplément pour crème</i> <i>Cream supplement</i>	1.50

## COFFEE TIME

Verschiedene Tee's	4.50
Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Cappuccino, Milchkaffee	5.00
Längfluhkaffee (Swiss chocolate)	9.00
Steinhauskaffee (Haselnuss)	9.00
Kaffee Baileys	9.00
Kaffee Amaretto	9.00
Schümli Pflümli	9.00
Kaffee Lutz (Zwetschge, Pflümli, Kernobst, Chrüter)	8.00
Kaffee fertig (Zwetschge, Pflümli, Kernobst, Chrüter)	8.00

## BRÄNDE / SCHNÄPSE

<b>URS HECHT</b>	
Pflaumenbrand	12.00
Apfelbrand	12.00
Williamsbrand	12.00
Traubenbrand Merlot Trester	12.00
Vieille Williams Barrique	9.00
Vieille Prune Barrique	9.00
Vieille Apricot Barrique	9.00
Merlot Ticino Barrique	9.00
Apricotine	8.00
Vieille Prune	8.00
Williams	7.00
Appenzeller	6.00

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