

WILLKOMMEN IM



Entspannen Sie sich beim Ausblick auf den Brienersee und geniessen Sie das Ambiente, welches natürliche Elemente zelebriert:

Erde Feuer Wasser Luft



Sind die Elemente des Lebens. Ohne sie gäbe es keine Leben, sie prägen unsere Sicht der Welt, unser gesamtes Denken und Fühlen.

Vermutlich ist die Einteilung der Welt in die vier Elemente Erde, Feuer, Wasser und Luft eines der ältesten Prinzipien, das auf allen Kontinenten und in den unterschiedlichsten Kulturen tief verankert ist.

In unserem Restaurant erleben Sie alle vier Elemente, wir setzen diese um und bieten Ihnen kulinarische Genüsse in einem schönen Ambiente. Wir achten auf saisonale Produkte und kaufen diese möglichst lokal ein. Damit schonen wir die Umwelt. Wir verwenden ausschliesslich Bio Beef, die Weine kommen vorwiegend aus der Schweiz und den benachbarten Ländern. Unser Küchenteam bereitet die modernen Gerichte aus der Schweizerküche frisch zu, das braucht seine Zeit. Wir hoffen, dass Sie diese mitbringen und setzen alles daran, Ihnen gemütliche, unkomplizierte Momente zu ermöglichen.

Geniessen Sie ein feines Mittagessen, Kaffee und Kuchen, das Diner bei Kerzenlicht...
oder ein gutes Glas Wein mit kleinen Köstlichkeiten.

Aus aktuellem Anlass, haben wir uns entschieden eine kleine Karte mit unseren Klassikern zusammenzustellen. Wir wollen das Gästeverhalten abwarten, Kosten optimieren und „Food waste“ verhindern. Danke für Ihr Verständnis und „E Guete“.

Mier fröie üs sehr, dass mier wieder dörfe choche für öich.
Familie Budd und Hohermuth mit üsem Team.

WEIN UND ETWAS

BROT MIT...

SBRINZ | OLIVEN v

9.50

STUCKI'S HAUSWURST | PIKANTES ÖL

8.50

KNOBLAUCHBROT G, L

7.50

LUFT

BUNTER BLATTSALAT G, L

7.50

ROHKOST SALAT G, L

9.50

RINDFLEISCHBOUILLON  BEO beef

Rindfleisch | Gemüse

9.50

SPARGELCREMESUPPE v, L, G

Spargeleinlage

9.50

WASSER

FRITTIERTE EGLIFILETS G, L

Salzkartoffeln | Grüner Salat | Tartarsauce
39.50 | 33.00

GEBRATENE EGLIFILETS G, L

Neue Kartoffeln | Spargelragout
39.50 | 33.00

FEUER

RINDSFILETMEDAILLON G, L

Tagliatelle | Bergkräuterbutter | Dreierlei Gemüse
49.00 | 39.00

TAGLIATELLE MIT RINDSFILETWÜRFEL G, L

Bergkräuter | Sauerrahm | Spargeln
29.00

SCHWEINSSCHNITZEL G, L

Paniert | Pommes frites | Gemüse
24.00

CORDON-BLEU VOM SCHWEIN G, L

Zur Auswahl | Freiburger Vacherin | Lenker Bleu | Pommes frites
31.00

ERDE

TAGLIATELLE G, V

Spargel | Bergkräuter | Rahmsauce

24.00

GRÜNE SPARGELN V möglich L, G

Gratiniert | mit oder ohne Rohschinken | Steinpilze | Parmesan | Neue Kartoffeln

25.00

FÜNFTE ELEMÄNT

WIENER APFELSTRUDEL G,L

Vanillesauce oder Vanilleglace

9.50

GLACE

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Espresso Croquant | Cappuccino | Macadmia Dulce de Leche | Caramelita | Double Cream Meringue | Passionsfrucht-Mango Sorbet

Lemon Lime Sorbet

Pro Kugel 3.50 | Rahm 1.50

EISSPEZIALITÄTEN

Colonel | Lemon-Lime Sorbet | Wodka

Bacardi | Passionfruit-Mango Sorbet

Eiskaffee | Bailey's Original Irish Cream

11.50

MINI DESSERTS

Vanilleeis | Eiercognac

Passionsfrucht-Mango Sorbet | Grüne Banane Likör

Macadmia Dulce de Leche Eis | Amaretto

6.50

COFFEE TIME

Kaffee | Kugel Glace

7.50

CHOCOLATE CUPCAKE G,L

Schokoladenküchlein | Vanille Glace

8.00

ICE COFFEE

Espresso Croquant Glace | Kaffeesauce | Rahm

9.50 | 7.50

BANANA SPLIT

Swiss Chocolate & Vanille Glace | Banane | Rahm | Geröstete Mandeln

10.50

DANEMARK

Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm

10.50 | 8.50

NEW ZEALAND

Vanille Glace | Passionsfrucht-Mango Sorbet | Baby Meringue | Kiwi

10.50

CAPPUCCINO

Cappuccino Glace | Espresso Glace | Kaffee-Schokoladensauce | Rahm

10.50 | 8.50

MERINGUE MIT GLACE

Vanille Glace | Erdbeer Glace | Meringue | Früchte | Erdbeersauce

10.50

SORBET COLONEL

Lemon & Lime Sorbet | Eiskalter Wodka

11.50

BACARDI PASSIONFRUIT

Passionsfrucht & Mangosorbet | Bacardi Orange | Limette

11.50

FRAPPE

Verschiedene Aromen zur Auswahl

7.50