

# Sommer~Salate

## Salat Caprese

**Tomaten- Mozzarella mit Basilikum**  
*Salade mozzarella et tomates avec basilic*  
Salad tomatoes and mozzarella with basilic  
Sfr. 20.00

## Wildhorn Salat

**Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons**  
*Salade verte avec lard, œufs et croûtons*  
Green seasonal salad with egg, bacon & croutons  
Sfr. 18.00

## Grosser Salatteller

**Gemischter Salat mit Ei und Melone, Croûtons & Kürbiskernen**  
*Salade mêlée avec œuf et melon, croûtons & graine de potiron*  
Colorful mixed salad with egg, melon, croutons & pumpkin seeds  
Sfr. 19.00

## Salat ~ Trockenfleisch

**Blattsalat mit Lauener-Trockenfleisch**  
*Salade verte avec émincée de Viande séchée*  
Green salad with dried beef stripes  
Sfr. 21.00

## Hobelkäse ~ Salat

**Blattsalat mit Lauener Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen**  
*Salade verte avec fromage en rebibes et graine de potiron*  
Green salad with mountain cheese shavings  
Sfr. 18.00

## Poulet Salat

**Blattsalat mit geschnetzelter Poulet Brust warm (CH), Ananas & Kürbiskernen**  
*Salade verte avec émincée de poulet tiède (CH), ananas & graine de potiron*  
Green salad with hot sliced chicken (CH), ananas & pumpkin seeds  
Sfr. 26.00

## Cervelat Salat

**Cervelat Salat mit Hobelkäse-Spänen und verschiedenen Salaten garniert**  
*Salade de cervelas avec fromage en rebibes et garni avec salade mêlée*  
Cervelat salad with mountain cheese shavings and colorful mixed salad  
Sfr. 18.00



# Fitnesssteller / Assiette Fitness/Fitness plats

mit gemischtem Salat / avec salade mêlée varié / with colorful mixed salad



## Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter

*Escalope de porc avec beurre aux fines herbes*

Schnitzel of pork with herb butter

Sfr. 29.00

## Kalbspillard mit Zitronenbutter

*Paillard de veau avec beurre au citron*

Veal paillard with lemon butter

Sfr. 41.00

## Fischknusperli Egli mit Tartar Sauce

*Poisson croustillant « Perche » avec Sauce Tartare*

Crispy fish « perch » and tartar sauce

Sfr. 29.50

## Roastbeef mit Tartar Sauce

*Roastbeef avec sauce tartare*

Roastbeef with tartar sauce

Sfr. 31.00



## Lachsforellenfilet mit Zitronenbutter

*Filet de truite saumonée avec beurre au citron*

Salmon trout filet with lemon butter

Sfr. 35.00

## Entrecôte 200 gr. mit Kräuterbutter

*Entrecôte avec beurre aux fines herbes*

Entrecôte with herbs butter

Sfr. 49.00

## Hohrückensteak 200 gr. mit Barbecue Sauce

*Côte, Entrecôte avec sauce barbecue*

Beef Steak (Rib) with barbecue sauce

Sfr. 41.00

Beilage Pommes Frites Sfr. 5.50

Portion Pommes Frites Sfr. 11.00

