



RESTAURANT SCHMITTE & GASTSTÜBLI

KALTE VORSPEISEN | COLD APPETIZERS | ENTREES FROIDES

Thunfisch Ceviche <i>Tuna ceviche</i> Ceviche de thon	18
Vitello Tonnato <i>Vitello tonnato</i> Vitello tonnato	21
Caprese mit Buffalo Mozzarella <i>Caprese with Buffalo Mozzarella</i> Caprese avec Buffalo Mozzarella	17
Tatar vom Rauchlachs Dill-Sauerrahm <i>Smoked salmon tartar Crème fraîche with dill weed</i> Tartare de saumon fumé Crème fraîche à l'aneth	19
Poke Bowl mit Lachs <i>Poke Bowl with salmon</i> Poke Bowl avec saumon	18




SUPPEN | SOUPS | POTAGES

Tomatensuppe <i>Tomato soup</i> Soupe de tomates	11
Fischsuppe Knoblauchsauce Croûtons <i>Fish soup Garlic sauce Roasted bread</i> Soupe de poisson Rouille Croûtons	12
Kraftbrühe mit Gemüse Julienne <i>Clear soupe with vegetable julienne</i> Consommé julienne	11
Karotten-Melonen Kaltschale mit Ingwer <i>Cold carrot-melon soup with ginger</i> Soupe froide de carottes et de melon au gingembre	11

WARME VORSPEISEN | WARM APPETIZERS | ENTREES CHAUDES

Zitronengras-Spiess mit Jakobsmuscheln Limettenschaum <i>Lemongras skewer with scallops Lime foam</i> Brochette de la citronnelle aux coquilles St-Jacques	22
Offener Raviolo mit sautiertem Hummer Krebsbutterschaum <i>Open Raviolo with sauteed lobster Crab butter foam</i> Raviolo ouvert à l'homard sauté Mousse au beurre d'écrevisse	25

VEGETARISCH | VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

Ricotta Gnocchi mit Tomaten und Oliven <i>Ricotta gnocchi with tomatoes and olives</i> Ricotta gnocchi aux tomates et aux olives		Vorspeise 19 Hauptgang 26
Tempura-Gemüse Kokos-Ingwer-Dip <i>Tempura vegetables Coconut-ginger dip</i> Tempura de légumes Dip de noix de coco et de gingembre		Vorspeise 22 Hauptgang 28
Gratinierte Tofu-Zucchini-Röllchen Tomaten <i>Gratinated rolls of tofu and zucchini Tomatoes</i> Roulade de tofu et de zucchini gratinée Tomates		Vorspeise 26 Hauptgang 30

FISCH | FISH | POISSON***

Pochierte Seezungenfilets Wurzelgemüse <i>Poached filets of Dover sole Root vegetables</i> Filets de sole pochés Légumes de racine	180 g	52
Gebratenes Zanderfilet Jakobsmuschel Safranschaum <i>Fried fillet of pike-perch Scallop Saffron foam</i> Filet de sandre sauté Cocquille St-Jacques Mousse au safran	130 g 180 g	36 45
Riesencrevetten provenzalische Art <i>Giant prawns Provence style</i> Crevettes géantes à la Provençale	130 g 180 g	35 44

FLEISCH | MEAT | VIANDE***

Rindsfilet Stroganoff <i>Beef fillet Stroganoff</i> Filet de boeuf Stroganoff	130 g 180 g	42 55
Lammkotelette mit Olivenkruste überbacken <i>Lamb chops gratinated with olives crust</i> Côtes d'agneau gratiné en croûte d'olives	130 g 180 g	36 46
Kalbs- und Rindsfilet Morchelsauce und Szechuanpfeffer-Sauce <i>Veal and beef fillets Morel sauce and Szechuan peppersauce</i> Filets de veau et de boeuf Sauce aux morilles et sauce au poivre Szechuan	130 g 180 g	45 58
Tafelspitz Wurzelgemüse Meerrettichsauce <i>Boiled beef Root vegetables Horsereddish sauce</i> Boeuf bouilli Légumes de racine Sauce au raifort	180 g	35
Maispouardenbrüstchen Kräutersalsa <i>Corn poularde breast Herbes salsa</i> Suprême de poularde de maïs Salsa aux herbes	180 g	32
Cordon Bleu mit Grindelwalder Kräutermutschli <i>Cordon bleu with herbes cheese from Grindelwald</i> Cordon bleu au fromage aux herbes de Grindelwald	180 g	45

BEILAGEN | SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENT

Tagesgemüse und nach Ihrer Wahl: Petersilien-Kartoffeln, Reis, Pommes Frites oder Tagliatelle

Vegetables of the day and your choice of: Parsley potatoes, Rice, French fries or Tagliatelle

Légumes du jour et votre choix de: Pommes persillées, Riz, Pommes frites ou Tagliatelle

KÄSE | CHEESE | FROMAGE

Schweizerhof Käseauswahl mit drei lokalen und regionalen Käsespezialitäten 17

Schweizerhof cheese selection with a variety of three local and regional cheeses

Schweizerhof sélection de fromages avec une sélection de trois fromages locaux et régionaux

Jeder zusätzlicher Käse 3.50

Every additional cheese

Chaque sorte de fromage supplémentaire

*** Fleisch | Meat | Viande :

Schweiz, Australien, Neuseeland | Switzerland, Australila, New Zealand | Suisse, Australie, Nouvelle-Zélande

*** Fisch | Fish | Poisson :

Schweiz, Holland, Kanada, Vietnam | Switzerland, Holland, Canada, Vietnam | Suisse, Pays-Bas, Canada, Vietnam

Bitte kontaktieren Sie unsere Servicemitarbeiter hinsichtlich Allergien.

Please inform our waiter concerning allergies.

Nous vous prions de contacter nos collaborateurs concernant les allergies.

DESSERTS

Eistorte "Tropical" 14
Ice cake "Tropical"
 Gâteau glacé "Tropical"

Apfel-Streusel-Kuchen | Pistazienschaum | Straciatella-Eis 15
Apple-crumble cake | Pistachio foam | Straciatella ice cream
 Gâteau de pommes aux crumbles | Mousse de pistache | Glace Straciatella

Schwarzwäldertorte im Glas | Kirschenorbet 15
Black forest cake in the glass | Cherry ice cream
 Gâteau Forêt Noire dans le verre | Sorbet de cerises

**Variation von Aprikosen, Pfirsich und schwarzen Johannisbeeren
 Holundergranité** 15
Variation of abricots, peaches and black currant | Elder granité
 Variation d'abricots, de pêches et de cassis | Granité de sureau

EISBECHER | SUNDAE | COUPES GLACEES

Coupe Romanoff 11
Vanilleeis | Marinierte Erdbeeren
Vanilla ice cream | Marinated Strawberries
 Glace vanille | Fraises marinées

Eiskaffee Schweizerhof 12
Vanilleeis | Mokkaeis | Espresso | Baileys
Vanilla ice cream | Mocha ice cream | Espresso | Baileys
 Glace vanille | Glace mokka | Espresso | Baileys

Coupe Malibu 12
**Kokoseis | Schokoladeneis | Passionsfruchtsorbet
 Konfierte Mango und Papaya**
Chocolat ice cream | Coconut ice cream | Passion fruit sorbet | Mango and papaya confit
 Glace de chocolat | Glace de noix de coco | Sorbet de fruit de la passion
 Mango et papaya confit

EIS AUSWAHL | ICE CREAM SELECTION | SELECTION DE GLACES

Eis	Vanille Schokolade Nuss-Krokant Mokka Stracchiarella	Kugel Scoop Boule	3.50
<i>Ice cream</i>	<i>Vanilla Chocolate Crunchy nut Mocca Stracchiarella</i>		
Glace	Vanille Schokolade Noix croquante Moka Stracchiarella		
Sorbet	Zitrone Erdbeer Waldbeer Aprikose Kirsche Lemon Strawberry Wild berry Apricot Cherry Citron Fraise Baie sauvage Abricot Cerise		
Schlagrahm	<i>Whipped cream Crème Chantilly</i>	Portion	1.50

GASTSTÜBLI's Originale

Diese Gerichte servieren wir ausschliesslich im Gaststübli!

We serve these dishes exclusively in the Gaststübli!

Nous servons ces plats exclusivement dans le Gaststübli!

FONDUE KÄSE | CHEESE | FROMAGE

(ab 2 Personen, as from 2 people, à partir de 2 personnes)



Serviert mit Ruchbrot und Weissbrot, dazu hausgemachte Gewürzschalotten, hausgemachtes Essiggemüse sowie Birnenschnitze.

Served with dark bread and white bread, as well as homemade spiced shallots & pickled vegetable, and pear slices

Servi avec du pain gris et blanc, échalotes marinés maison, pickles maison et tranches de poires.

Schweizerhof, mit lokalen Käsespezialitäten p.P. 28
Schweizerhof mixture with local cheese specialities
Mélange Schweizerhof avec des fromages du terroire

Moitié-Moitié, halb Greyerzer AOP, halb Vacherin Fribourgeois p.P. 32
Half Gruyère AOP, half Vacherin Fribourgeois
Moitié Gruyère AOP, moitié Vacherin Fribourgeois

Eigergibe, lokale Käsespezialitäten und Ziegenkäse p.P. 32
Local cheese specialities and goat cheese
Fromage du terroir et fromage de chèvre

Tomate & Kräuter, mit getrockneten Tomaten und Thymian p.P. 29
With dried tomatoes and thyme | avec des tomates séchées et thym
Tomate & herbes, avec des tomates séchées et du thym

Gschwellti | *Jacket potatoes* | *Pommes de terre en robe* Portion 3.50

FONDUE CHINOISE

(ab 2 Personen, as from 2 people, à partir de 2 personnes)

Serviert mit verschiedenen Saucen und Dips, Gemüse und Früchte, Champignons sowie wahlweise Pommes-frites oder Reis

Served with various sauces and dips, vegetables and fruits, mushrooms and a choice of French fries or rice

Servi avec diverses sauces et dips, des légumes et des fruits, des champignons et un choix de frites ou de riz.

Kalbfleisch, Rindfleisch und Pouletbrust p.P. 45
Veal, beef and chicken breast
Veau, bœuf et suprême de poulet

Supplement : 90 g Fleisch sowie Beilage Portion 10
Additional serving : 90 g meat and Sides
Supplément : 90 g de viande et garniture