

SUPPE & SALATE

Pikante Rüeblisuppe 11
Rüepli, Süsskartoffel, Ingwer, Kokosmilch

Bunter Gartensalat 13
Gemischter Blattsalat
mit Provençale-Croûtons
Französische- oder Italienische Salatsauce

Nüsslisalat 15
mit knusprigem Speck, Ei,
Provençale-Croûtons
Französische- oder Italienische Salatsauce

KALTE KLASSIKER

Caesar Salad 19.5 | 28.5
Lattichsalat, grillierte Pouletbrust,
knuspriger Speck,
Grana Padano-Splitter,
Provençale-Croûtons,
klassisches Caesar-Dressing

Rindstatar 21 | 32
Schweizer Rindfleisch
mit pikanter Haussauce
wahlweise mit Cognac oder Grappa
Butter und Toastbrot

FLAMMKUCHEN

Original 18
Sauerrahmsauce, Speck, Zwiebeln

Saison 20
Sauerrahmsauce, Butternusskürbis,
frische Champignons, Cicorino rosso,
Feta, Balsamico

WARME KLASSIKER

Wiener Schnitzel 38 | 45
Paniertes Kalbsschnitzel
Marktgemüse, Pommes frites

Cordon bleu 34
Schweinefleisch, Raclettekäse,
Bauernschinken, Bergkräuter
Marktgemüse, Pommes frites

Läberli 32
Rindsleber, Butter, Zwiebel,
Apfel, Rotweinessig, Kräuter, Rösti

Penne al Ragù 26
Klassische Tomatensauce
mit Rindfleisch

Walliser Röst 25
Tomate, Bauernschinken,
Raclettekäse, Spiegelei

VEGETARISCH

Spätzli-Gatin 24
Hausgemachte Kräuter-Quark Spätzli,
saisonales Gemüse
überbacken mit Raclettekäse

Kürbis Risotto 25
Weissweinsrisotto, Kürbiswürfel,
Mascarpone

Asiatisches Gemüse Curry (Vegan) 27
leicht pikant, mit Jasminreis

FONDUE

Klassisch 28
Unsere traditionell urchige Käsemischung
besteht aus rezentem Greyerzer,
mildem Emmentaler
und Fribourger Vacherin
serviert mit Brot und Kartoffeln

Tomate 30
Unsere traditionelle Käsemischung,
verfeinert mit frischen Tomatenwürfel,
Tomaten Sugo, Mascarpone und Basilikum

Vaudoise 30
Unsere traditionelle Käsemischung, verfei-
nert mit Speck und Lauch

Fondue und Beilagen à discrétion

The BEEF

Das Irish Beef stammt von Rindern aus den sanften, grünen Hügeln Irlands. Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von kräftigem Weidegras, Grünfutter und etwas Getreide. Das Fleisch ist schön marmoriert, sehr schmackhaft und herrlich saftig zart.

Rindsfilet	150g	45
	250g	60

Das Rindsfilet servieren wir mit Portweinjus oder Kräuterbutter dazu Marktgemüse und nach Wahl:
Pommes frites, Kroketten, Tagliatelle, Spätzli

Beef Burger Caledonia	28
Rindfleisch, Raclettekäse, Speck, Zwiebelringe, eingelegte Gurken, Tomate, Lattichsalat, Pommes frites	

DESSERT

Coupe Nesselrode	9 13
Meringue, Vanilleglace, Vermicelles, Schlagrahm	

Caledonia Kaffee	9.5
Je eine Kugel Vanille- und Kaffeeglace, Espresso, Rahm und Crunch	

Diverse Glacensorten	pro Kugel 3
Vanille	
Erdbeere	
Schokolade	
Kaffee	
Caramel	

Zitronensorbet,
Zwetschensorbet

Rahm	1.5
------	-----

WILDKLASSIKER

Rehpfeffer	36
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, im Wein pochierte Baby-Birne Kräuter-Quark Spätzli	

Wild-Burger *	28
Hirsch, eingelegtes Rotkraut, Preiselbeer Chutney, Batavia Salat, pochierte Quitte, Brioche Bun, frittierte Süsskartoffel-Cuts * enthält Schweinefleisch	

Wilde Rösti	27
Wildschweinrohschinken, Waldpilze, Kräuter, Bergkäse	

Vegetarischer Wildteller	28
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, im Wein pochierte Baby-Birne Kräuter-Quark Spätzli	

Pilzragout	26
Waldpilze mit Wurzelgemüse, Tagliatelle	