

## PLÄTTLI Hors d'oeuvre Starters

<b>MOSTBRÖCKLI</b>	28.00
Chline Tälller /Entrée	22.00
Viande séchée de boeuf <i>Dried Beef</i>	
<b>TROCHEWURSCHT MIT HOBELCHÄS</b>	24.00
Saucisse séchée avec fromage raboté, <i>Dry sausage and mountain cheese</i>	
<b>E SCHNIFU BUREHAMME</b>	22.00
Kalter Bauernschinken	
<i>Jambon de campagne Cold farmer ham</i>	
<b>BELEITS SCHINKENBROT</b>	9.50
Sandwich au jambon <i>ham sandwich</i>	
<b>HOBELCHÄS</b>	19.00
Einheimischer Hobelkäse	
<i>Fromage de montagne raboté, A portion of shaved cheese</i>	
<b>ZVIERI UND APERO - Plättli</b>	26.00
Walliser Trockenfleisch, Coppa und Rohessspeck, Kandersteger Dauerwurst und Kandersteger Hobelkäse	
<i>Viande du valais séchée, coppa et lard cru, saucisse et fromage à rebibes Kandersteg Valais dried meat, coppa, and raw bacon, sausage and shaved cheese from Kandersteg</i>	

## SUPPEN Potages Soups

<b>TAGESSUPPE</b>	9.50
<i>Soupe du jour, soup of the day</i>	
<b>SALAT Salades Salad</b>	
<b>GRÜNER SALAT</b> im Schüsseli	9.50
<i>Plat de salade verte Green salad</i>	
<b>RANDESALAT (GM)</b> mit Boumnüss	9.50
<i>Salade de betteraves rouges Beetroot salad</i>	

## FONDUES

<b>FRIBURGER ORIGINAL CHÄSFONDUE</b>	28.00
<i>Fondue Fribourgeoise au Vacherin The creamy "Vacherin" cheese gives this fondue a special taste</i>	

*Im ganzen Haus gilt als oberstes Gebot (mit ganz wenigen Ausnahmen)  
Schweizer Produkte zu verwenden, möglichst direkt vom Produzenten.  
Sie suchen vergeblich Campari Orangensaft, Salzwasserfische, Cognac und Cola*

## ZUM DESSERT

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Portion</i>
<b>BRÖNNTI CREME</b> <i>Crème caramel, Carmel cream</i>	7.50	9.50
<b>ÖPFELCHÜCHLI</b> mit Vanillesosse	12.00	14.00
<i>Beignets aux pommes avec sauce à la vanille, Apple fritters, with vanilla sauce</i>		
<b>COUPE RUEDI</b>	9.50	12.00
<i>Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren Glacé vanille et fruits chauds, Vanilla ice cream with hot berries</i>		
<b>ZWETSCHGENLISI</b>	9.50	12.00
<i>Zwetschgensorbet mit eingelegten Grappazwetschgen und Zwetschgensch naps Sorbet aux pruneaux avec de la grappa de pruneaux et Prune sorbet with prune Grappa and prune schnaps</i>		
<b>MERINGUE mit Greyerzer Nydle</b>	10.50	13.00
<i>Meringue avec crème de Gruyère Meringue with Greyerzer cream</i>		
<b>VACHERIN GLACE das Ruedihus Special</b>		16.00
<i>Sie dürfen gerne einen 2. Löffel bestellen Typical Swiss Dessert</i>		
<b>COUPE APRICOTINE</b>	9.50	12.00
<i>Vanille Glacé und Aprikosensorbet mit eingelegten Aprikosen und Apricotine Glacé à la vanille, sorbet d'abricot, abricots marinés et Apricotine Vanilla ice cream, apricot sorbet, marinated apricots and Apricotine</i>		
<b>ÖPFUSORBET</b> mit Gravensteiner	9.50	12.00
<i>Sorbet pomme avec Gravensteiner, Applesorbet with Gravensteiner</i>		
<b>COUPE ROMANTIC</b>	9.50	12.00
<i>Vanille und Haselnussglacé mit Appenzellerrahmliqueur Glacé vanille et noisette et liqueur d'Appenzell Vanilla and hazelnut ice cream with Appenzeller liqueur</i>		
<b>ZUGER KIRSCHTURTE</b>		8.00
<i>Eine Kirschtorte die es in sich hat Tourte au Kirsch / Cherry cake</i>		
<b>AARGAUER RÜEBLITURTE</b>		7.00
<i>Eine echte Schweizer Spezialität aus Haselnüssen und Karotten Gâteau aux carottes / Carrot cake</i>		
<b>Sorbet und Glacé pro Kugel</b>		3.50
<i>Zwetschgensorbet, Apfelsorbet, Aprikosensorbet, Haselnussglacé, Vanilleglacé, Schoggiglacé und Erdbeerglacé mit Rahm</i>		+ 0.50
<i>Sorbet et glaces: Prune, Pomme, Abricot, Noisette, Vanille, Chocolat et Fraise Sorbet and Ice-cream : Plum, Apple, Apricot, Hazelnut, Vanilla, Chocolate and Strawberries</i>		