

Knackige Salate zur Vorspeise

Nüsslisalat-Sträusschen +

French Dressing • Eierscheiben

10.50

007 – geschüttelt, nicht gerührt +

Blattsalat • Gemüsestreifen • Cherrytomaten • Kerne • Parmesan

Vinaigrette von Anis, Honig & Walnuss

French Dressing • Balsamico Dressing

12.50

Vorspeisen

Randencarpaccio

Dallenwiler Ziegenkäse

18.50

Schiffplättli

Rohschinken • Landjäger • Salsiz

Napfkäse (mind. 12 Monate gereift) • Essiggemüse

22.50

Schweizer Wasserbüffeltatar 60g

Toastbrot • Butter

24.50

Entenleberparfait

Brioche • Weinbrand-Zwetschgen • Himalayasalz

24.50

Suppen

Consommé von der Tomate +

Pilztatar • Schnittlauch

10.50

Rüebli-Süsskartoffel-Süppchen

steirisches Kürbiskernöl • Rahmhaube

11.50

OONA CAVIAR

Oona ist der erste **Schweizer Kaviar** aus den Berner Alpen.

Den Rogen des Oona Caviar N° 103 liefern sibirische Störe, die im natürlich warmen Bergquellwasser des Lötschbergs aufwachsen.

Oona Caviar N° 103 besticht durch seine Reinheit und die homogene Farbe der runden Perlen. Leicht gesalzen (max. 3.5%) kommt sein nussiges, charaktervolles Aroma bestens zur Geltung.

Abgeleitet aus dem Keltischen steht Oona für das Einzige, das Wahre und damit für aussergewöhnlichen Genuss.
Versuchen Sie es!

Oona Caviar N° 103

5g – Le Petit Plaisir

hartgekochtes Ei • Brioche

35.00

30g – serviert im Ice-Cube

kleine Salzkartoffeln • Sauerrahm

125.00

Zu diesem kulinarischen Vergnügen empfiehlt sich ein stimmiges Getränk:

Swiss Classic Wodka

Distillerie Studer, Escholzmatt

2 cl 5.50

4 cl 9.50

Pol Roger Brut Réserve

Pol Roger, Epernay, Champagne

Chardonnay • Pinot Noir • Pinot Meunier

37.5 cl 59.00

75 cl 89.00

Aus dem Southbend Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend Broiler zubereitet.
 Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischzucker;
 es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.
 Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.

Côte de Bœuf Gentlemen's Cut  +  450g drei Wochen am Knochen gereift	65.00
Entrecôte Ladies Cut  +  200g drei Wochen am Knochen gereift	54.00
Rib Eye Steak  +  300g	54.00
Rindsfilet  +  200g	59.50
Schweinskotelette mit Speckschwarte  +  350g	37.00

Die erste Beilage ist inklusive

- Schiff Frites 
- Baked Potato • Sour Cream 
- Kräuterspaghetti
- Parmeggiano-Risotto • Trüffelpesto 
- Grillgemüse 
- buntes Gemüsebouquet 
- Blattspinat mit Knoblauch  + 
- Gemischte Blattsalate  + 

Jede weitere Beilage CHF 6.00

Zu allen Fleischgerichten servieren wir
 dreierlei Spezial-Salze & unsere hausgemachte BBQ Sauce

Vom Rind

Schweizer Wasserbüffeltatar 130g

Toastbrot • Butter	36.50
& Portion Schiff Frites	42.50

Rindsfiletstreifen Stroganoff

Paprikasauce • Butterreis	46.50
---------------------------	-------

Vom Kalb

Geschnetzelte Kalbsleber

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti	36.50
---------------------------------	-------

Ähti Lozärner Chögelpastete

Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen Butter-Erbsli	36.50
--	-------

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

Champignon-Rahmsauce • goldbraune Rösti	42.00
---	-------

Kalbshaxe in Schwarzbier geschmort

Kartoffelstock • Wurzelgemüse	42.00
-------------------------------	-------

Vom Poulet

Gebratene Pouletbrust

Goji-Beerensauce • Butterreis • Gemüse garnitur	29.50
---	-------

Coq au Vin

Salzkartoffeln • Schmorgemüse	36.50
-------------------------------	-------

Schiff Hits vom Schwein

Wiesners Schweinsbratwurst 220g

Zwiebelsauce

mit goldbrauner Rösti oder Schiff Frites

28.50

mit Hausbrot

21.50

Hacktätschli

Kartoffelstock • Saucen-Seeli

29.00

Fisch

Zanderfilet Müllerin Art

Butterreis • Spinat

33.50

Gebratener Heilbutt mit Crevette

Noilly Prat-Sauce • neue Kartoffeln • Grillgemüse

36.50

Fleischlos glücklich

Kräuterspaghetti

Grillgemüse

24.50

Parmeggiano-Risotto

Trüffelpesto • Mohnstange

26.50

Gemüsecurry mit roten Linsen

Butterreis • Banane

26.50

Fondue Moitié-Moitié

Gruyère • Vacherin

Hausbrot • Kartoffeln • Essiggemüse

1 Portion

36.50

2 Portionen

67.00

3 Portionen

96.00

Süßes zum Abschluss

Bieramisu

im Weckglas

10.50

Crème brûlée

Kirschen aus dem Kirschwasser

11.00

Frittierte Churros (iberische Krapfen)

flüssige Zartbitterschokolade

12.50

Parfait von Grand Marnier & Honig

Cassis-Coulis

12.00

Warme Apfelhüechli

Zimtzucker • Vanilleglace

12.00

Sorbet Colonel

eine Kugel Zitronensorbet • Wodka

8.50

Kugel Glace

Vanille • Schokolade • Mocca • Erdbeere

Zitronensorbet

3.90

Portion Rahm

1.00

Jersey Blue aus dem Toggenburg

Weinbrand-Zwetschgen • Birnel (Birrendicksaft)

9.50

Zu guter Letzt

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 = glutenfrei

 = lactosefrei

Herkunfts-Deklaration

Fleisch

Rind, Kalb, Schwein, Wasserbüffel, Poulet • Schweiz

Fisch

Zander • Estland
Heilbutt • Norwegen
Crevetten • Vietnam

Eier • aus Schweizer Freiland-Haltung

Milchprodukte • Schweiz