

Suppe

Hausgemachte „Appenzeller“

Käserrahmsuppe

SFr. 9.50

Unsere Vorspeisen

Grüner Salat

mit Hausdressing

SFr. 8.50

Gemischter Salat

mit Hausdressing

SFr. 9.50

Französischer Nüsslisalat

mit Gamser Eier

SFr. 14.50

Knackige Wintersalate

an Balsamico-Kräuterdressing

mit sautierten Steinpilzen

SFr. 14.50

Winterblattsalat mit Randen

mit Ziegenkäse und Nüssen

an Birnen-Zimtdressing

SFr. 15.50

Hauptgerichte

« Schäfli Burger »

*Rindsfleisch-Burger,
mit Käse, Zwiebeln,
Tomaten, Speck, Cocktailsauce,
Pommes frites
SFr. 27.50*

Zarte Forellenfilets

*an geschmolzener Butter „provencale“
mit Steinpilzen,
serviert mit Safrannudeln
und Gemüse garnitur
SFr. 35.50*

Wildgeschnetzeltes

vom Reh und Hirsch

*an Wald-Pilzrahmsauce
dazu Butterspätzli,
Apfel mit Preiselbeeren
Birne mit Beerenrahm und Rosenkohl
SFr. 34.00*

Schweinssteak „Elsässerart“

*mit Schinken, Zwiebeln und Alpkäse überbacken
dazu Bratkartoffeln
und Gemüsebouquet
SFr. 34.00*

Gamser «Ribbel-Mais-Poulet»

*von Familie Hardegger Gams
an feiner Rahmsauce mit Pfefferkörnern
dazu Bratkartoffeln,
Saison-Gemüse
SFr. 36.50*

Schweinsfilet auf «Alpkäse-Spätzli»

*mit Steinpilzrahmsauce
und Röstzwiebelringen
SFr. 36.50*

Rumpsteak «Café de Paris»

*zartes Rindssteak an Kräuterbutter,
mit Pommes frites
und Wintergemüse
SFr. 38.50*

Vegigerichte

„Chäsknöpfli“

*Hausgemacht
mit Gemüsebouquet
dazu Röstzwiebelringen
SFr. 22.50*

Safrannudeln

*Steinpilzrahmsauce
Trauben und Blattparmesan
SFr. 22.50*

Ab zwei Personen:

Rehrücken Hubertus

*an Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Butter-Spätzli,
und Saison-Gemüse
SFr. 49.00 pro Person*

Schäfliklassiker ab 2 Personen:

Châteaubriand

*vom Schweizer-Rind
an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Pommes frites
SFr. 49.00 pro Person*

Versuchen Sie unsere ausgesuchten Spirituosen:

*GRAPPA RONER invecchiata, gealtert
Südtirol Alto Adige 2 cl SFr. 8.50*

*GRAPPA BERTA ELISI
Monbaruzzo Asti 2 cl SFr. 8.50*

*GRAPPA BOCCHINO
Gran Moscato Affinata a Lungo in Barriques 2 cl SFr. 8.50*

*MARC Rosenberger
Aus unserem Nachbardorf Sax*

*Rind aus der Schweiz, Amerika
Wild aus der Schweiz und der EU (je nach Verfügbarkeit)
Poulet Gams/Schweiz
Fisch aus der Schweiz*

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal»

Dessert

Vermicelles mit Meringues
dazu *Caramel-Glace* und *Schlagrahm*
SFr. 12.50

Apfelküchlein mit Zimtzucker
dazu *Schlagrahm* und *Vanilleeis*
SFr. 12.50

Waldbeeren Pavlova
Wald-Beeren, Meringues
Stracciatella-Glace, Schlagrahm
SFr. 12.50

Crêpes Suzette
mit *Vanille-Eiscreme*
SFr. 14.50

Sie können auch Mini-Dessert bestellen.
Oder ein leichtes Sorbet mit Zusatz:

1 Kugel Zwetschensorbet
mit Vieille Prune SFr. 7.50

1 Kugel Orangensorbet
mit Cointreau SFr. 7.50

1 Kugel Mangosorbet
mit Bacardi SFr. 7.50

1 Kugel Citronensorbet
mit Wodka SFr. 7.50