

| | |
|---|-------------|
| <i>"Nid nume für Suppe-Chaschperä":</i> | |
| <i>Währschaftri, husgmachti Suppe grad ganz nach der Lune vor Katrin</i> | <i>12.-</i> |
| <i>"Grüenfuetter":</i> | |
| <i>Grüne Salat mit gröschtetete Brotwürfeli</i> | <i>9.50</i> |
| <i>Äs Gschirli voll mit bunt gmischtem Salat a französischer Sosse</i> | <i>12.-</i> |
| <i>Farbige Salattäller mit Vegi-Frühligsrollä und em nä Schäli Sweet-Chilli Sossä</i> | <i>22.-</i> |
| <i>"Für Vorab, oder Züsche duri":</i> | |
| <i>Iklemmts mit sälbergmacher Züpfe, Schinke, Trochefleisch oder Hobelchäs</i> | <i>12.-</i> |
| <i>Gnuschtäller mit Hobelchäs, Rohschinke und hiesiger Wildtrochewurst</i> | <i>24.-</i> |
| <i>"Geng fein":</i> | |
| <i>Chässchnitte mit allem drunder u drüber was Du gärn hesch</i> | |
| <i>Sälbergmachti Lasagne mit Gmüesigem</i> | <i>24.-</i> |
| <i>Gwürz-Spiessli (4 Schwinsbratwurstbrät-Chrugeli, dräjt i verschiedenem Gwürz), mit Chrüteranke u Händöpfelschnitz</i> | <i>24.-</i> |
| <i>"Äs gluschtig^s Schtück Fleisch":</i> | |
| <i>(Chunnt us der Niesen Metzg Wimmis, vo Sarah u Thomas Hirschi Boltigen der Boltigmetzg und der Prodega Heimberg).</i> | |
| <i>Schwinssteak vom Hals, rassig mariniert</i> | <i>26.-</i> |
| <i>Katrin's Hackbrate</i> | <i>35.-</i> |
| <i>Schwizer Pferde-Entrecôte</i> | <i>42.-</i> |
| <i>Entrecôte vom junge schwizer Rind</i> | <i>45.-</i> |
| <i>...derzue gi's äs Wedeli Gmüesig's. Bachni Händöpfelschnitz mit Surrahm oder Pommes-frites. -der Gheimtipp si aber üser Chnöpfli! U obädruf tüe mer äs Chnübi sälbergmachte Bärgrütlianke.</i> | |
| <i>"Bestseller auf dem Rossbergteller":</i> | |
| <i>Vegi-Chnöpf; so richtig fein, mit em nä tolle Schluck Nidlä u allergattig Gmües</i> | <i>26.-</i> |
| <i>Hüender-Chnöpf; sälbergmachti Chnöpfli nach altem Rossberg-Rezäpt, mit Bitzli vom schwizer Pouletbrüschtli und Gmüesigem</i> | <i>30.-</i> |