


Knackfrisch, gesund und guet

Knackig frische Blattsalate

an unserem Hausdressing

 Fr. 8.00

Gemischter Saisonsalat

mit gerösteten Kernen

Fr. 9.00

Wybersalat

im Knusperkörbli serviert
mit frischen Gemüsesalaten,
gebratenem Speck und Ei


Fr. 11.50

„Ä Frühligssalat“

Blattsalate serviert

an unserm Hausdressing

mit frischen Spargeln und gerösteten Kernen

 Fr. 12.50

Ä Schangnouer-Frühligsgruess

Gotthelfwurst, Lammwurst und Chnobli Chnebeli
serviert mit Blattsalat


und frisch gebratenem Speck und Spargel

Fr. 15.50

Äs feins Frühligssüppi

Leichte Spargelcremesuppe

und Brotcroutons als Einlage

 Fr. 9.00

Bouillon mit Sherry und Gemüseeinlage

Fr. 9.00

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten

Unsere Fitness-Teller

geniessen Sie eine bunte Auswahl an
gartenfrischen Saisonsalaten an unserem Hausdressing
begleitet von frischen Früchten

dazu unsere Auswahl für Sie:

saftig gebratene Pouletstreifen

Fr. 26.00

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzger

Fr. 24.00

Schweinsrückensteak

mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 28.50

regionales Forellenfilet

Fr. 29.50

Rinds- Entrecote

mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 43.00

„Üses Heimatdörfli“

ein cremiger Weisseschimmelkäse paniert

Fr. 26.50



Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten
Den Käse beziehen wir von der Hohgant Käserei Schangnau

Traditionelles

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

Fr. 21.00

Rösti „Hohgantblick“

hausgemachte Rösti mit Zwiebeln und Speck gebraten
mit Hinterschinken, Tomaten und Schangnauer Baumnusskäse überbacken

Fr. 24.00

(Auch als vegetarische Variante erhältlich)

Lammvoressen „Emmentaler Art“

feines Lammfleisch aus eigener Zucht
in einer Safransauce

serviert mit Kräuternudeln und frischen Rüepli

Fr. 31.00

Äs Schangnauer Büffelgschnätzlets

an feiner Senfrahmsauce

serviert mit UrDinkelkernen und frischem Gemüse

Fr. 28.50

Rinds- Entrecote aus der Region

an einer rosa Pfeffer-Sauce

begleitet von Pommes Frites und frischen Saisongemüsen

Fr. 43.00

„Güggu Fäcke“ (Pouletflügeli 5 Stück)

Emmentaler-Güggeli von Goldbach

würzig mariniert serviert mit Pommes frites

Fr. 22.00

Rahmschnitzel

zarte Schweinsplätzli in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
serviert mit Butternüdeli, frischen Gemüse und einer Fruchtgarnitur

Fr. 26.90

Panierte Schweinsplätzli

mit Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 24.00

Frühlingserwachen

Spezialitäten aus der Region

Steak vom Ämmitauer-Söili

Schweinsrücken-Kräutersteak
belegt mit Tomaten und Kräutern überbacken mit Schangnauer Baumnusskäse
an einer Champignons-Rahmsauce
serviert mit Pommes frites und frischem Gemüse

Fr. 34.00

Saftig gebratene Ämmitaler Pouletbruststreifen

an einer fruchtigen Currysauce
serviert mit Butternüdeli

Fr. 26.50

Kalbs- Lebergeschnetzeltes

frisch gebraten mit Salbei,
mit einem regionalen Apfelbrand und Sauerrahm verfeinert
serviert mit frischer Röstli und unserem feinem Apfelmus

Fr. 39.50

Fischer's Fritz fischt frische Fische

Regionales Forellenfilet gebraten,
mit einem UrDinkelkernen
und frischen Spargeln an feiner Kräutersauce

Fr. 29.00

Tomaten Ur-Dinkelotto (Getreiderisotto)

vom Schönenwald mit Blattspinat und Kernen



Fr. 24.00

Spargelravioli

an frischer Kräutersauce mit Spargelstückli überbacken mit Baumnusskäse



Fr. 24.00

Mys Heimatdörfli

„Schangnau, äs herrlechs Fläckli Ärde, schöner chanes niene sy"*
Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserei

paniert, gebraten, angerichtet auf frischen Spargeln



Fr. 26.50

*so umschreibt der Komponist Walter Siegenthaler zu Recht unser Dorf im Jodellied „mys Heimatdörfli“