

Knackfrisch, gesund und guet

Blattsalat

an unserem Hausdressing

Fr. 8.00

Gemischter Salat

mit gerösteten Kernen

Fr. 9.00

Wybersalat

im Knusperkörbli serviert

mit gebratenem Speck Croutons und Ei

Fr. 11.00

Wintersalat

bunte Blattsalate mit Randenwürfeli und frischen Orangen

an feinem Rotweindressing

garniert mit Schafkäse und gerösteten Baumüssen

Fr. 12.50

Wenn's dusse hudlet ...tuet äs feins Süppli guet

Ä feini Sellerie-Öpfusuppe

garniert mit frischem Rahm und Brotcroutons

Fr. 9.00

Bouillon

verfeinert mit altem Sherry und Gemüseeinlage

Fr. 9.00

Äs Schneeflöcklii - Grüessli us äm Schangnou

Sellerie-Apfelcremesuppe serviert mit unserer Schafwurst,

Schangnauer-Büffelwurst und Chnoblichnebeli

Fr. 15.50

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten
Die Kartoffeln beziehen wir bei H. Krähenbühl, Mirchel

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. 24.00

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg mit Zwiebelsauce

Fr. 24.00

Schweinsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 28.50

Rinds- Entrecote an einer rosa-Pfeffersauce

Fr. 43.00

„Üses Heimatdörfli“

Weisschimmelkäse paniert mit Knoblauch creme fraiche

Fr. 26.00

Gelberbsentätschli mit Knoblauch creme fraiche

Fr. 24.00

Traditionelles

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

Fr. 18.50

Rösti „Hohgantblick“

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

Fr. 19.50

(Auch vegetarische Variante möglich)

Äs Schangnauer Büffelgschnätzlets

an feiner Senfrahmsauce

dazu servieren wir Ihnen frisches Gemüse

und Butternudeln

Fr. 28.50

Lammvoressen „Emmentaler Art“

feines Lammfleisch aus eigener Zucht

in einer Safransauce

serviert mit Kräuternudeln und frischen Rüepli

Fr. 31.00

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. 19.00

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 frischem Gemüse

Fr. 24.00

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten
Die Kartoffeln beziehen wir bei H. Krähenbühl, Mirchel

Winterzauber

Ä Ragout vom Schangnouer Wasserbüffu

an kräftiger Sauce mit Silberzwiebeln und Speckwürfeln ganiert
serviert mit Spätzli und Gemüse

Fr. 29.00

Kalbs- Lebergeschnetzeltes

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

Fr. 39.50

saftig gebratene Ämmitaler Pouletstreifen

an feiner Weissweinsauce mit frischen Champignons
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Fr. 26.50

Ä Fleischvogu

im Rotwein gegarte Rindfleischroulade
serviert mit goldbraun gebratenen Eierspätzli und Gemüse

Fr. 28.50

Gelberbsen-Tätschli

Ein Bratling aus Gelberbsen und Gemüse
serviert mit Bratkartoffeln und Knoblauch creme fraiche

Fr. 24.00

Löie-Spätzlipfanne

in feiner Käserahmsauce
mit frischen Champignons garniert

Fr. 18.50

Mys Heimatdörfli

„Schangnou, äs herrlechs Fläckli Ärde, schöner chanes niene sy“*

Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserie
paniert, angerichtet mit frischem Gemüse

Fr. 26.50

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