

Knackfrisch, gesund und guet

Blattsalat

an unserem Hausdressing

Fr. 8.00

Gemischter Salat

mit gerösteten Kernen

Fr. 9.00



Dinkel-Apfelsalat

Mit buntem Blattsalat an Balsamico Dressing

Fr. 12.50

Wybersalat

im Knusperkörbli serviert

mit gebratenem Speck Croutons und Ei

Fr. 11.00

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



Ä feini Rüebli-Orangensuppe

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
Rüebli-Orangensuppe serviert mit unserer Schafwurst,
Gotthelfwurst und Chnoblichnebeli

Fr. 15.50

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten
Die Kartoffeln beziehen wir bei der Fam. M. Schläfli, Horriwil

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 Dorfmetzg mit Zwiebelsauce

Fr. 24.00

Schweinsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 28.50

Rinds- Entrecote an einer rosa-Pfeffersauce

Fr. 43.00



„Üses Heimatdörfli“

ein cremiger Weisschimmelkäse paniert

Fr. 26.50

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 vegetarische Variante möglich)

Lammvoressen „Emmentaler Art“

feines Lammfleisch aus eigener Zucht
in einer Safransauce
serviert mit Kräuternudeln und frischen Rüeblli

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. 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 frischem Gemüse

Fr. 24.00

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten
Die Kartoffeln beziehen wir bei der Fam. Schläfli, Horriwil

Winterzauber

Lammkotelets Schönenwald

an kräftiger Rotweinsauce

garniert mit gebratenen Speckwürli, Croutons und Silberzwiebeln
serviert mit Rotkraut und unserem Ur-Dinkel

Fr. 33.50

Äs Schangnouer Büffelgschnätzlets

an feiner Senfrahmsauce

dazu servieren wir Ihnen frisches Gemüse
und Butternudeln

Fr. 28.50

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 Tomatensauce

dazu servieren wir Ihnen frische Butternüdeli und Gemüse

Fr. 26.50

Käseravioli

An Tomatensauce überbacken mit Baumusskäse

Fr. 22.00



Löie-Dinkelotto

cremiges Weissweindinkelotto

serviert mit gebratenen Champignons

Fr. 22.00



Mys Heimatdörfli

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

Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserei

paniert, angerichtet mit Rotkraut und frischem Apfel

Fr. 26.50

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