

Oktoberfest-Wochen



vom 19. September bis 03. Oktober 2026 / *from 19th September until 3rd October*

Zum Starten / to beginn with

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli 10
Homemade beef bouillon with pancake strips



Sämige Heusuppe mit Croûtons 12
Creamy hay soup with croutons

Dünne Scheiben vom kalten Roastbeef mit Sauce Tartar 21
Thin slices of cold roast beef with sauce tartar



Knackiger grüner Blattsalat 9
Green leaf-salads
oder / or

Gemischter Salat 12
Mixed salad

nach Wahl: French, Italian oder Bier-Dressing
of your choice: French, Italian or beer dressing

Etwas Kleines / something small



Hausgemachter „Obazda“ mit ofenfrischer Brezen 16
Homemade „obazda“ (Bavarian cheese spread) with oven-backed pretzel

Wurst-Käsesalat von der Wagyu-Cervelat 19
mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Hausdressing auf grünem Salat
*Sausage and cheese salad made with Wagyu cervelat (red sausage)
with red onions, cornichons and house dressing on green salad*

Paar Weisswürste mit süssem Senf 16
Pair of white sausage with coarse mustard
oder / or

Braustuben-Wurst mit Meerrettich und Senf 16
Braustuben sausage with horseradish and mustard
und ofenfrischer Brezen
and oven-baked pretzel

Oktoberfest-Wochen



vom 19. September bis 03. Oktober 2026 / *from 19th September until 3rd October*

Für den grossen Hunger / for the big appetites



Braustuben Chäsknöpfe 25
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Apfelmus
Braustube cheese "knoepfle" with fried onions and apple puree

Gebratenes Forellenfilet 36
mit cremigem Kürbisriotto
Sautéed trout fillet with creamy pumpkin risotto

Schweinehaxen 29
mit Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle with Bavarian cabbage and roasted potatoes

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schweinebauch 28
dazu Bayrisch Kraut und Semmelknödel
Crusted roast of pork belly with Bavarian cabbage and bread dumpling

Knuspriges Backhendl Wiener Art (ausgelöst) 28
mit hausgemachten Preiselbeeren und Kartoffelsalat
Crispy fried chicken Viennese style (boneless) with homemade mountain cranberries and potato salad

Sous-vide gegerarter Schweinehals und Kräuterbutter 34.5
mit provenzalischem Gemüse und Kartoffelgratin
Sous-vide prepared pork neck and herbal butter with Provençal vegetables and potato au gratin

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb 41
an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat mit Preiselbeeren und Zitrone
Viennese schnitzel (of veal) on homemade potato-cucumber salad with mountain cranberries and lemon

Zum Abschluss / to finish with

Feines Bier-Parfait 12
mit marinierten Pflaumen
Fine beer ice-parfait with marinated plums

Ofenfrischer Mohnstrudel 12
mit Sauerkirschen und Vanillesauce
Oven-baked poppy seed strudel with morello cherries and vanilla sauce

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Unser Serviceteam informiert gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.
All prices in CHF and incl. VAT. Our service team will inform you about the allergens within the food.