



Famille Bützberger

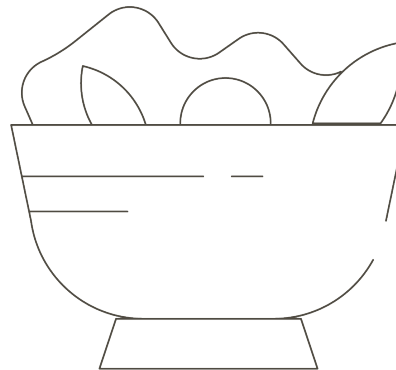
www.restaurantgypsera.ch

Apero

Aperoplättli aus der Region Speck – Wurst – Trockenfleisch Käse aus der Region	Chf. 26.00
Käseplättli Greyerzer - Vacherin - Poivrin	Chf. 16.50
Grilliertes Markbein Fleur de sel	Chf. 16.00
Egliknusperli im Chörbli (200g) Tartarsauce	Chf. 29.50
Mix Tapas Chörbli Onion rings - Chicken wings - Samosa	Chf. 16.50

Apéro

Planchette Apéro de la région Lard – Saucisse – Viande séchée Fromages de la région	
Planchette de fromages Gruyère - Vacherin - Poivrin	
Os à moelle grillé Fleur de sel	
Corbeille de filets de perches frits (200gr) Sauce tartare	
Corbeille mix tapas Onion rings - Chicken wings - Samosa	



Nach Wahl: Vorspeisen / Hauptgang

à choix: Entrée / Plat

Salat

Grüner Salat

Chf. 8.00 / Chf. 16.00

Gemischter Salat

Chf. 10.00 / Chf. 17.50

Salat mit Ziegenkäse aus Mouret

Panierter Ziegenkäse - Karamalisierte Baumnüsse
Zwiebeln Pickles - Tomaten

Chf. 17.50 / Chf. 26.00

Bowl

Winter Bowl

Quinoa - Avocado - Trauben - Baumnüsse -
Grüner Salat - Randen - Ei - Geräucherter Lachs

--- / Chf. 26.00

Ice Bowl

Quinoa - Avocado - Trauben - Baumnüsse -
Grüner Salat - Randen - Falafel - Ei

--- / Chf. 26.00

Chicken Bowl

Quinoa - Avocado - Trauben - Baumnüsse -
Grüner Salat - Randen - Poulet- Ei

--- / Chf. 26.00

Salade

Salade verte

Salade mêlée

Salade de fromage de chèvre chaud du Mouret

Fromage de chèvre pané - Noix caramélisées
Pickles d'oignons rouges - Tomates

Bowl

Winter Bowl

Quinoa - Avocat - raisin - noix - salade verte
Betterave - Saumon fumé - oeuf

Ice Bowl

Quinoa - Avocat - raisin - noix - salade verte
Betterave - Falafel - oeuf

Chicken Bowl

Quinoa - Avocat - raisin - noix - salade verte
Betterave - Poulet - oeuf

Suppen

Tagessuppe	Chf. 7.50 / Chf. 14.00
Senslersuppe Tagessuppe mit schweinswurst	--- / Chf. 18.00
Zwiebelsuppe grillierte Brot mit käse	Chf. 9.00 / Chf 16.00

Aus den Bergen

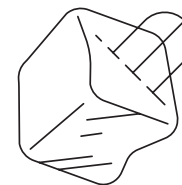
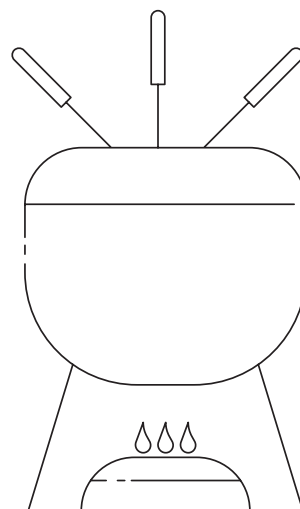
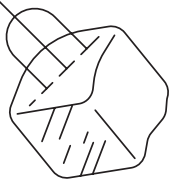
Äpler-Rösti Cousimbertkäse von der Mouret-Molkerei	Chf. 22.00
Schwarzsee-Rösti Cousimbert Käse – Trockenfleisch – Rauchspeck	Chf. 26.00
Senslerrösti Plaffeier Schweinswurst – Cousimbertkäse	Chf. 26.00
Pilzen-Rösti mit einer Cremigen Pilzen Sauce	Chf. 24.00
Käse Fondue 200gr pro portion - ab 2 Personen + Beilage: Trockenfleisch und Rohspeck + Kartoffeln	Chf. 24.50 p.p + Chf. 12.00 + Chf. 3.50
Käseschnitte + Beilage Trockenfleisch und Rohspeck + Spiegelei	Chf. 19.00 p.p + Chf. 4.00 + Chf. 2.00

Soupe

Soupe du jour
Senslersuppe Soupe du jour et sa saucisse
Soupe aux oignons Pain grillé au fromage

De la Montagne

Roesti d'Alpage Fromage «Cousimbert» Laiterie du Mouret
Roesti du Lac Fromage «Cousimbert» - viande & lard séchée
Sensler Roesti Saucisse de porc de Planfayon – Fromage «Cousimbert»
Rösti aux champignons garni d'une sauce au champignons crémeuse
Fondue aux fromages 200gr par personne - dès 2 personnes + Assiette de garniture : viande et lard séchés + Pommes de terre
Croûte aux fromages + garniture viande et lard séchés + oeuf au plat



Fondue chinoise

Ab 2 Personen

Chf. 40.00 p.p.

Gemischter Salat
200gr Rindsfleisch
4 Saucen
Pommes frites

Zusätzliches Fleisch, 100 gr

Chf.8.00

Fondue chinoise

Dès 2 personnes

Salade mêlée
200g de viande de boeuf
4 sauces
Pommes frites

Supplément de viande, 100 g

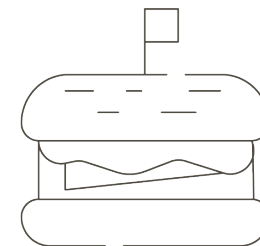
Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet.
Pour toutes modifications une plus-value de CHF 5.00 vous sera demandée.

Fleisch

Roastbeef Teller Tartarsauce – gemischter Salat	Chf. 33.00
Rindsentrecôte Café de Paris Butter	Chf. 38.00
Schweinerippchen BBQ-Sauce	Chf. 33.00
Schweins-Cordon bleu Hausgemacht	Chf. 33.00
Rindstatar Toast mit/oder Pommes frites	Chf. 36.50
Schweinsbratwurst Zwiebelnsauce	Chf. 25.00
Poulet Brust Pilzen Sauce	Chf. 27.00

Viandes

Roastbeef Sauce tartare – Salade mêlée
Entrecôte de boeuf Beurre Café de Paris
Ribs de porc cuit 24h Sauce BBQ
Cordon bleu de porc maison
Tartare de boeuf Toast et/ou pommes frites
Saucisse à rôtir Sauce aux oignons
Poitrine de poulet Sauce aux champignons



Alle Gerichte werden mit Tagesgemüse (Außer Roastbeef - Tatar - Burger) und nach Wahl : Pommes frites, Reis oder Salzkartoffeln, serviert.

Menuänderungen werden mit CHF 5.00 verrechnet.

Tous nos plats sont servis avec des légumes (sauf Roastbeef - Tartare - Burger), à choix pommes frites, riz ou pommes de terre nature.

Pour toutes autres modifications une plus-value de CHF 5.00 vous sera demandée.

Burger

Beef Burger

Rindshackfleisch – karamalisierte Zwiebeln
Cousimbert Käse – BBQ-Sauce

Chf. 31.00

Chicken Burger

Pouletbrust - Ananas - Curry Sauce

Chf. 29.90

Avocado Burger

Rindshackfleisch - Avocado - Knoblauch Mayonnaise

Chf. 33.00

Heidi Burger

Ziegenkäse paniert mit Sesam
Karamalisierte Zwiebeln - Honig

Chf. 28.00

Burger

Beef Burger

Steak haché de boeuf- Oignons caramélisées –
Cousimbert – Sauce BBQ

Chicken Burger

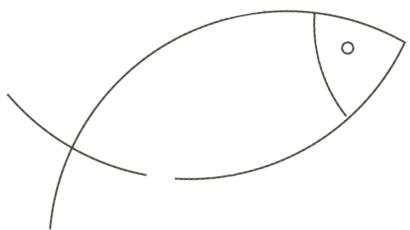
Poitrine de poulet - ananas - Sauce au curry

Avocado Burger

Steack haché de boeuf - Avocat - Mayonnaise à l'ail

Heidi Burger

Fromage de chèvre pané au sésame -
Oignons caramélisés - Miel



Fisch

Eglifilets frittiert Chf. 34.00
Tartarsauce

Eglifilets an Zitronensauce Chf. 34.00

Teigwaren und fleischlose Gerichte

Heidi Burger Chf. 28.00
Ziegenkäse paniert mit Sesam
Karamalisierte Zwiebeln - Honig

Quinoa Curry Chf. 26.00
Kokosnussmilch - Gemüse

Makkaroni mit Tomatensauce Chf. 19.00

Älplermagronen Chf. 26.50
Speck - Kartoffel
Zwiebel - Apfelmus

Pilzen Makkaroni Chf. 24.00

Portion Pommes frites Chf. 10.00

Poissons

Filets de perches frits
Sauce tartare

Filets de perches & sa sauce citronnée

Végétariens et pâtes

Heidi Burger
Fromage de chèvre pané au sésame -
Oignons caramélisés - Miel

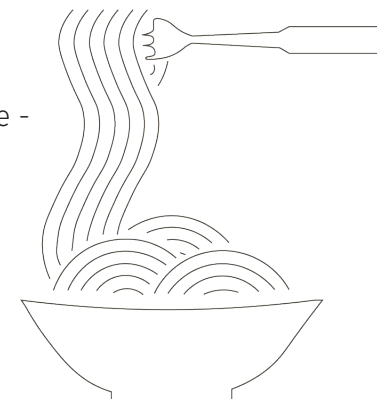
Curry de Quinoa
Lait de coco - Légumes

Macaroni avec sauce tomate

Macaroni du chalet
Lardons - oignons - pommes-de-terre
compote de pomme

Macaroni aux champignons

Portion de frites



Für die kleinen Gäste

Chicken nuggets
mit Gemüse und Beilage

Chf. 12.50

Paniertes Pouletschnitzel
mit Gemüse und Beilage

Chf. 15.50

Rindshacksteak
mit Gemüse und Beilage

Chf. 15.50

Portion Pommes frites

Chf. 10.00

Teigwaren mit Tomatensauce

Chf. 12.50

Wienerli
mit Gemüse und Beilage

Chf. 15.50



Pour les enfants



Chicken nuggets
avec légumes & garniture

Escalope de poulet pané
avec légumes & garniture

Steak haché de boeuf
avec légumes & garniture

Portion de frites

Pâtes à la sauce tomate

Saucisse de Vienne
avec légumes & garniture

Hausgemachte Dessert

Gourmet Kaffee Chf. 16.00

Waffle Erdnuss und Shoggi Chf. 13.00
Vanil Glace

Lebkuchen-Crème-Brûléet Chf. 13.00

XL Mango cookie Chf. 13.00
Vanil Glace

Ovomaltine-Tiramisu Chf. 13.00

Desserts maison

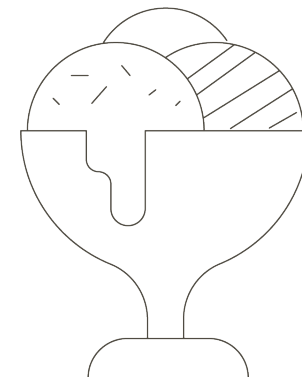
Café Gourmand

Gaufre cacahuète & chocolat
Glace vanille

Crème brûlée au pain d'épices

Cookie XL à la mangue
Glace vanille

Tiramisù ovomaltine



Herkunft von Fleisch

Rind – Schweiz und Uruguay
Schwein – Schweiz und Deutschland
Lamm – Neuseeland und Irland
Poulet – Schweiz
Ente - Frankreich

Provenance des viandes

Boeuf – Suisse & Uruguay
Porc – Suisse & Allemagne
Agneau – Nouvelle-Zélande & Ireland
Poulet – Suisse
Canard – France

Herkunft von Fisch

Egli – Estland
Forelle – Norwegen
Lachs - Norwegen

Provenance des poissons

Perches – Estonie
Truite – Norvège
Saumon – Norvège

Herkunft von Backwaren

Schweiz - Liechtenstein

Provenance des produits de boulangerie

Suisse - Liechtenstein

**Werte Kundin, werter Kunde,
Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten,
welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.**

**Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.**