



Kleine Karte und Desserts

Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc.

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, wir helfen Ihnen gerne!

Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc.

If you have any allergies please refer to our staff, it's our pleasure to help.

Fleisch Deklaration/ Meat declaration

Lamm/Lamb

Australien/Neuseeland

Kalb/Veal

Schweiz/ Switzerland

Schwein/Pork

Schweiz/ Switzerland

Rind/Beef

Schweiz/ Switzerland

Rind Asia Karte / Beef asia kitchen

Paraguay (kann mit Antibiotika oder

Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Poulet/Chicken

Schweiz

Poulet Asia Karte / chicken asia Menu Ungarn/Brasilien

(kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)/

Hungary or Brazil (could be produced with antibiotics)

Lachs/Salmon

Norway

Forelle / Trout

Italien

Dorade / Gilthead bream

Griechenland

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST

Desserts

“Us dr Heimet”

Eiscafé Hausgemachtes Eiscafé <i>Swiss style Ice coffee (made from ice cream)</i>	CHF 9.50
Meringues Glacé Schangnauer Meringues, Vanille- und Erdbeerglacé, Rahm <i>Meringue, vanilla and strawberry ice cream with whipped cream</i>	CHF 13.50 klein 9.50
Meringues Chantilly Schangnauer Meringues mit Rahm <i>Meringues with whipped cream</i>	CHF 10.50 klein 8.50
Fruchtsalat frische Saisonfrüchte mit Rahm <i>Fresh seasonal fruits with whipped cream</i>	CHF 10.50
Gebrannte Crème gebrannte Crème mit Rahm <i>Caramel cream with whipped cream</i>	CHF 9.50

Saisonal

Coupe Romanoff 2 Kugeln Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm <i>2 scoops Vanilla ice cream, fresh marinated strawberries and whipped cream</i>	CHF 12.50 klein 10.50
FrISChe, marinierte Erdbeeren / <i>fresh marinated strawberries</i> mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>	CHF 9.50 klein 8.00
Panna Cotta mit Waldbeersauce <i>with berry sauce</i>	CHF 12.50
„Schuh“ Schokoladenmousse / Chocolate Mousse mit marinierten Erdbeeren und Rahm <i>with marinated strawberries and whipped cream</i>	CHF 12.50

Käse

Käsevariation mit hausgemachten Chutneys

Selection of cheeses with home made Chutney

CHF 14.50

klein 10.50

für Kinder

Gloki Milcheis mit Vanille- Schokoladenaroma

vanilla and chocolate ice cream

CHF 5.00

Micky Maus

Schokoladenglacé mit Meringues und Smarties

chocolate ice cream with meringues and Smarties

CHF 7.00

Schuh Confiserie - Spezialitäten

Schuh Dessertteller

delikate Spezialitäten aus unserer Confiserie –

Lassen Sie sich überraschen!

delicious specialties from our pastry shop.

Let the chef surprise you!

CHF 14.50

Schokoladenfondue

Schokoladenmischung nach altem Schuh-Rezept

mit einer Auswahl saisonaler Früchte

Traditional Swiss chocolate fondue with a selection of seasonal fruits

ab 2 Personen, Preis pro Person from 2 persons, price per person

CHF 12.50

Besuchen Sie unseren Laden

mit grosser

Auswahl an Pâtisserie

Spezialitäten!

Visit our confectionary shop with

large choice of pastrys and cakes!



Warme Gerichte

Asiatische Variation / Asian Platter CHF 19.50

mit hausgemachter Frühlingsrolle, Poulet Elrond und Won Ton

Asian assortment with homemade spring rolls

Chicken Elrond and wonton filled with pork

Schweinsbratwurst von der Metzgerei „blaue Kuh“ in Matten

nature

CHF 15.00

mit Zwiebelsauce und Pommes frites

CHF 22.00

Pork sausage with onion sauce, nature or with french fries

Fitnesssteller

Auswahl von bunten, hausgemachten Gemüse- und Blattsalaten

mit Schweinssteak (180 gr.)

CHF 28.50

mit Rinds Entrecote (200 gr.)

CHF 39.00

selection of homemade colourful vegetable salads and leaf salads

with pork steak or sirloin beef steak

Pastetli ODER VEGI Pastetli

CHF 27.00

aus unserer Bäckerei, gefüllt mit Pilzen, Brätchügeli,

klein

CHF 24.00

Kalbfleischwürfel und garniert mit Kalbsmilken-Spiesschen, Karotten

Home made puff pastry cases filled with mushrooms, small veal sausage dumplings and veal chunks, garnished with a skewer of calf's sweetbread, carrots

Paniertes Schweineschnitzel / Pork Schnitzel

CHF 25.00

mit Pommes Frites

Bread crumbed pork escalope with french fries

Tomaten Mozzarella Ravioli „Scala Gusti“

CHF 22.50

Tomato Mozzarella Ravioli

mit Kefen, Tomaten und Basilikum

with sugar peas, dried tomatoes and basil

Käsefondue (ab 2 Personen, Preis pro Person)

CHF 25.00

Cheesefondue (minimum order for 2 persons, price per person)

Raclette

CHF 22.50

Typisches Schweizer Käsegericht mit geschwellten Kartoffeln

Cornichons und Silberzwiebeln

Typical Swiss melted cheese dish with boiled potatoes

Pickled cucumbers and onions

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Glacé und Frappé

Rahmeis

Nocciola, Kokosnuss, Schokolade, Vanilla, Caffè Barista, Straciatella, Caramelo, Yoghurt

hazelnut, coconut, chocolate, vanilla, coffee, straciatella, caramel, yoghurt

Sorbets

Mango, Zitronen, Ananas, Erdbeer, Aprikosen, Himbeer

mango, lemon, pineapple, strawberry, apricot, raspberry

1 Kugel/scoop CHF 4.00 2 Kugeln/scoops CHF 7.50 3 Kugeln/scoops CHF 10.50

Rahmzuschlag *extra whipped cream* CHF 1.20

Frappé: Wird aus allen Glace gemacht plus Bananen-frappé CHF 8.50
milkshake: made out of all ice cream flavour plus banana milkshake

Coupe

Zitronensorbet mit Wodka

CHF 8.50

Lemon sherbet with Vodka

SWISS

CHF 14.50

Straciatella, Aprikosensorbet und Yoghurt Glace mit Aprikosenkompott klein 10.50

Straciatella, apricot sherbet and yoghurt ice cream with apricot compote

SCHUH

CHF 14.50

Schokoladen, Vanille-, Haselnuss- und Caramelglace auf Nocino getränktem Haselnuss-Biskuit, „Nidletäfel“

klein 10.50

Chocolate, vanilla hazelnut and caramel ice cream on

Hazelnut biscuit drenched with Nocino, Swiss caramel candies

Hot Berry

CHF 12.50

3 Kugeln Vanille Glace, heisse Waldbeeren und Rahm klein 10.50

3 scoops vanilla ice cream, hot berries and whipped cream

Bananensplit

CHF 12.50

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Straciatella Glace, klein 10.50

Banane, Schokoladensauce und Rahm

2 scoops vanilla ice cream, 1 scoop Straciatella ice cream

banana, chocolate sauce and whipped cream

Dänemark

CHF 12.50

3 Kugeln Vanille Glace mit Rahm und Schokoladensauce klein 10.50

3 scoops vanilla ice cream with whipped cream and warm chocolate sauce

Baileys

CHF 12.50

2 Kugeln Café Barista Glace, 1 Kugel Vanille Glace, Baileys, Rahm klein 10.50

2 scoops coffee ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, Baileys and whipped cream

Exotica

CHF 12.50

Kokos Glace, Mango- und Ananassorbet, Rahm und frische Ananas klein 10.50

Coconut ice cream, mango and pineapple sherbet, cream and pineapple

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF	9.00
Bunter Blattsalat <i>colourful leaf salad</i>	CHF	9.50
Gemischter Salat mit Hausdressing <i>Mixed salad with homemade salad dressing</i>	CHF	12.50
Sommersalat/Colourful summer salad Knackiger Blattsalat mit Erdbeervinaigrette, Melone, Granatapfelkerne & Sesamkrokant <i>Leaf salad with strawberry vinaigrette, melon, pomegranate seeds and sesame croquant</i>	CHF	14.50
Rindstatar , der Klassiker... hausgemacht und mit Fantasie <i>Classic homemade beef tatar</i>	Vsp Hptg	CHF 22.50 CHF 29.50
Wurst- Käsesalat garniert, mit Hausdressing <i>Cold sausage and cheese salad with mixed salad and homemade salad dressing</i>	CHF	19.50
Z'vieri Plättli "Buurehamme", Rohschinken, Trockenwurst aus Interlaken und jungem Bergkäse <i>Smoked ham, dried ham, local smoked sausage, mountain cheese</i>	CHF	24.50
Hobelkäse aus dem Berner Oberland <i>Traditional cheese from the Berner Oberland</i>	CHF	17.50

Sandwiches

Ciabatta mit Parma-Rohschinken , Kräuterquark und Tomaten <i>Ciabatta with dried ham, cream cheese with herbs and tomatoes</i>	CHF	10.50
Ciabatta mit „Buurehamme“ mit Senf und Essiggurken <i>Ciabatta with smoked ham on the bone, mustard and pickles</i>	CHF	10.50
Ciabatta mit Büffelmozzarella aus dem Emmental und Tomaten <i>Ciabatta with mozzarella form Emmental and tomatoes</i>	CHF	10.50
Ciabatta mit Trute ODER Salami mit Senf und Essiggurken <i>Ciabatta with turkey OR salami, mustard, and pickles</i>	CHF	9.50

Flammkuchen / flamed tarte

klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>classic with bacon and onions</i>	CHF	14.50
mit Rauchlachs und Rucola <i>with smoked salmon and rocket salad</i>	CHF	16.50
vegetarisch mit Zwiebeln und Peperonistreifen <i>vegetarian with onions and sweet peppers</i>	CHF	13.50