

Menu specials



2 Gänge nach Wahl | 38



Starters

Tagessuppe | Croutons | Kräuter 12
Soup of the Day - Croutons - Herbs

Griechischer Salat | Gurke | Tomate | Zwiebeln | Peperoni | Feta | Oregano 16
Greek salad | cucumber | peperoni | onions | oregano | feta



Mains

Kalb Ribs | Pommes | Pfeffersauce 28
Veal ribs | fries | pepper sauce



Schwarze Tagliolini | Schrimps | Saisonales Gemüse | Bearnaise Sauce | 28
Black Tagliolini shrimps | season vegetables | béarnaise sauce



Vegetarisches Steak | Hafer | Linsen | Bearnaise Sauce 26
Vegan Steak | oats | lentils | bearnaise sauce



Dessert

Mango Sorbet 12

Steak special

200g Flank Steak – Ofenkartoffel – Bergkräuter Dip | 42
200g flank steak - baked potato - herbal dip



300g Rib Eye Steak – Ofenkartoffel – Bergkräuter Dip | 59
300g beef rib eye steak - baked potato - herbal dip

BIER

Draft

Paulaner Hefe Weissbier | 7.5 – 9

Eichhof Lager | 6.5 – 8

Bottled (33cl/50cl)

Birra Moretti (alkoholfrei) | 7

Eichhof | 6,5

Ittinger Amber | 8

Paulaner (alkoholfrei) | 9

WASSER

Wasser (33cl – 75cl)

Henniez blau | 6 – 10

Henniez grün | 6 – 10

SOFTS

Softs (33cl)

Pepsi | Pepsi Max | 6,5

Rivella rot | blau | 6,5

Ramseier Apfelschorle | 6,5

Süssmost | 6,5

Nestea Lemon | 6,5

Sinalco Orange | 6,5

Citro | 6,5

Fleischdeklaration: Kalb: Schweiz ,fish: Vietnam, Flank Steak: Swiss, Rib Eye: Swiss

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. Falls Sie Allergien haben, sind wir Ihnen bei der Speisewahl gerne behilflich.
All prices in CHF, incl. VAT. If you have any allergies, please don't hesitate to ask us for help.

CRAFT BURGERS

Smashed Pig | 27

24h slow cooked Pulled Pork – Aioli vom schwarzen Knoblauch –
Hausgemachtes Essiggemüse – Cole Slaw – Rucola – Brioche Bun

*24h slow cooked pulled pork – black garlic aioli – homemade pickled vegetables – cole slaw
rocket salad – brioche bun*

Pastrami Sandwich | 29

Pastrami – Bergkäse – Kräuter Cole Slaw – Senfcreme – Hausgemachte Essiggurke – Ruch Brot
pastrami – mountain cheese – herbal cole slaw – mustard cream – pickles – rustic bread

Drunken Luma | 38

150g Luma Beef – Portwein Pfeffer Käse –
Bacon Jam -- Onion Rings – Whiskey BBQ
Sauce – Sesam Brötchen

*swiss Luma Beef – portwine pepper cheese
bacon jam – onion rings –
whiskey bbq sauce – sesame bun*

Dirty Chicken | 30

Gegrillte Cajun Pouletbrust – Trüffel Mayo
Spiegelei – Cheddar Käse
Röstzwiebel – Salat – Tomate
Laugen Brötchen

*grilled Cajun chicken breast – truffle mayonnaise
fried egg – cheddar cheese – roasted onions
lettuce – tomato – pretzel roll*

Vegan Lachs | 38

Karotten – Basilikum Käse – Pfeffer Mayo –
Tomaten Relish – Avocado – gerösteter
Knoblauch- Brioche Bun

*carrots – basil cheese – pepper mayo – tomato relish –
avocado – roasted garlic – brioche bun*

Smokey Mountain | 37

160g Swiss Black Angus – Bergkäse – Bacon –
Karamellisierte Zwiebeln – BBQ Sauce
Rauchmayo – Salat – Essiggurke – Tomate –
Brioche Bun

*160g omoso beef – mountain cheese – bacon –
caramelized onions – bbq sauce – smoked mayo –
salad – pickles – tomato – brioche bun*

Alle Burger werden mit Fries oder grünem Salat serviert.

Gegen einen Aufpreis von **2 CHF** können Sie gerne die hier angegebenen Beilagen
gegen eine unten aufgeführte austauschen.

Bitte wählen Sie Ihre Garstufe zwischen „medium“ und „well done“.

Hausgemachte Patties aus 100% CH Swiss Black Angus, 160g.

all burgers are served with züri fries or green leaf salad.

for an extra charge of 2 CHF you can change your side for one listed below.

*please choose your meat between „medium“ and „well-done“. patties are homemade from 100% Swiss black
angus, 160g.*

EXTRA

Blauschimmelkäse – blue cheese | 3

Cheddar Käse – cheddar cheese | 3

Speck – bacon | 4

Spiegelei – fried egg | 4

SIDES

Marktsalat – green leaf salad | 7

Züri Frites – züri fries | 7

Trüffel Parmesan Fries – truffle parmesan fries | 8

SAUCES

Trüffel Mayonnaise – truffle mayonnaise | 3

Koriander Mayonnaise – coriander mayonnaise | 3

BBQ Sauce – BBQ Sauce | 4

Guacamole – guacamole | 4

