

MENU

STARTER

SOUP

TAGESSUPPE

8.50

WEISSWEINCRÈMESUPPE
mit Lauchstreifen & Rahm



12.50

GEMÜSECRÈMESUPPE
mit Rahm



12.50

SALAD

GRÜNER SALAT



9.50

GEMISCHTER SALAT



12.50

NÜSSLISALAT



17.50

mit Champignons, Ei und Speck



French- und Italian-Dressing sind hausgemacht
Wir servieren hausgemachtes Brot zu allen Vorspeisen

SPECIAL

FRITTIERTER TOMME-KÄSE AUF NÜSSLISALAT  19.50
an Honig-Balsamico-Dressing mit Preiselbeergelee

AUBERGINEN-TOMATEN-TATAR  19.50
mit Gemüsechips

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1% MWST.
ALLERGENE: UNSER PERSONAL BERÄT SIE GERNE BEZÜGLICH NAHRUNGSMITTELALLERGIEN.



Vegetarisch (möglich)



Vegan (möglich)

BARBECUE

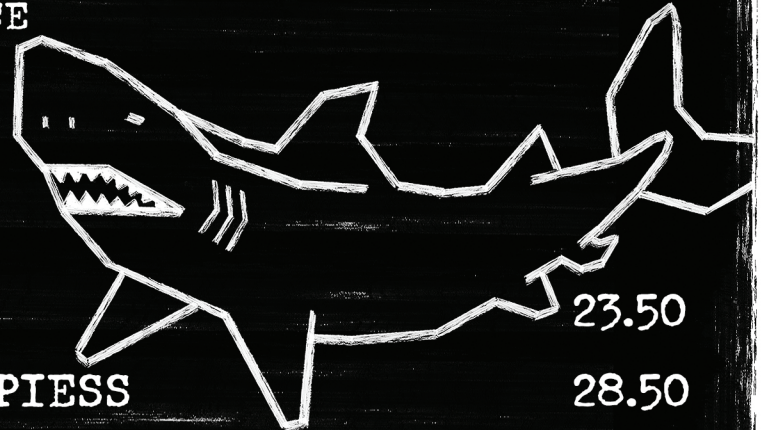
RINDSHOHRÜCKENSTEAK „RIB EYE“	39.50
SCHWEINSSTEAK VOM GRILL	25.50
POULETBRUST VOM GRILL	27.50
GEMÜSESPIESS VOM GRILL mit Halloumi oder veganem Grillkäse überbacken	 16.50

AUSTRALIAN

KÄNGURUGESCHNETZELTES an Calvados-Sauce mit Äpfeln und Cashewkernen	29.50
KÄNGURUENTRECÔTE VOM GRILL MIT DÖRRPFLAUMENSAUCE	34.50

SEAFOOD

BARRAMUNDIFILET	23.50
RIESENCREVETTENSPIESS	28.50



BBQ jeweils wählbar mit:
"Café de Paris"-Butter,
reduziertem Shiraz-Rotweinjus
oder Mango-Chutney

SIDES

POMMES, ROSMARINKARTOFFELN, RISOTTO, HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (VEGI), EXTRA GEMÜSE	 je 7.50
ALS FITNESSTELLER	 + 8.00

SWISS

CORDON BLEU

MIT SCHINKEN UND KÄSE	27.00
MIT SPECK, PILZEN, ZWIEBELN UND BERGKÄSE	29.50
SAISONAL Unser Personal gibt Auskunft	29.50

CLASSIC

KALBSLEBERLI mit Salbeibutter und Rösti	31.50
SCHNITZEL PANIERT VOM SCHWEIN	19.50
BEEFSTEAK TATAR mit Toast und Butter mit Cognac oder Whisky Schuss	31.50 + 3.00
POULETFLÜGEL IM CHÖRBLI mit unseren hausgemachten Dips: Cocktail, Knoblauch, oder Barbeque	19.50




SIDES

POMMES, ROSMARINKARTOFFELN, RISOTTO, HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE, EXTRA GRILLGEMÜSE	je 7.50
ALS FITNESSTELLER	+ 8.50



Deklaration Fleisch/Fisch/Meeresfrüchte:
Rind, Kalb, Schwein und Poulet aus der Schweiz
Känguru und Barramundi aus Neuseeland/Australien
Crevetten aus Vietnam

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1% MWST.

VEGGIE

TAGLIATELLE TALEGGIO  26.50
hausgemacht mit Taleggiorahmsauce, Spinat
und getrockneten Tomaten

GEMÜSERÖSTI  24.50
mit Käse überbacken und Spiegelei

GEMÜSERISOTTO   24.50



AUBERGINEN PARMIGIANA   21.50
mit veganem Käse überbacken

PLANTED CHICKEN PARMIGIANA   25.50
mit Auberginen und veganem Käse überbacken

SÜSSKARTOFFEL-PEPERONI-KOKOSCURRY  26.50
mit hausgemachtem, veganem Brot

DESSERT

HAUSGEMACHTES ZIMTPARFAIT  14.50
im Weckglas mit Pinienkernkruste

HAUSGEMACHTES BROWNIE  12.50
mit Vanilleglace und Rahm

LAMINGTON (1 STÜCK)  8.50

ICE CREAM

VANILLE, MOCCA, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ZIMT 

SORBET: ANANAS, ZITRONE  pro Kugel 4.50