

Herzlich Willkommen



Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir ihnen gerne behilflich.

Tomaten – Mozzarella Salat	Fr.16.50
Bruschetta di Verdure con Mozzarella (Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Geröstetes Brot)	Fr.18.50
Wurst-Käsesalat	Fr.16.50
Thonsalat garniert	Fr.16.50
Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen	Fr.18.50
Grillgemüse mit gebratenen Pouletstreifen	Fr.20.50
Schnitzelbrot	Fr. 8.50
Wraps Poulet oder Vegi	Fr. 10.50
Sandwich gross Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse...	Fr. 6.50
Sandwich klein Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse...	Fr. 4.50
Birchermüesli (Mit Rahm +1 Fr.)	Fr. 6.50
Schinken-Käse Toast	Fr. 6.50

Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz/Brasilien
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz/Südafrika

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir ihnen gerne behilflich.

Beefsteak Tartar 210gr. Tartar mit Toast und Butter	Fr.27.50
Beefsteak Tartar klein 100gr. Tartar mit Toast und Butter	Fr.19.50
Spaghetti Napoli	Fr.14.50
Spaghetti Bolognese	Fr.16.50
Penne all'arrabbiata	Fr.16.50
Äplermagronen	Fr.18.50
Hohrückensteak mit Kräuterbutter auf Salatteller	Fr.31.50

DESSERT

Chocolate Cake Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanille Glace	Fr.12.50
Panna Cotta mit warmen Beeren	Fr. 10.50
Apfelküchli mit Zimtzucker und Vanillesauce	Fr. 12.50
Coupe Dänemark Feines Vanille Glacé mit Chocosauce und Rahm	Fr.12.50
Ice Café Klassischer Ice Café	Fr. 9.50
Coupe Hot Berry Feines Vanilla Glacé übergossen mit Heissen Wildbeeren und Rahm	Fr.12.50
Banana-Split Feines Vanilla Glacé und Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern und Chocosauce	Fr.12.50
Coupe Baileys Für Feinschmecker:Vanilla und Café Glacé mit Baileys	Fr.12.50
Le Colonel Das Frische Citron Vert Sorbet mit kühlem Vodka	Fr.12.50

WEISSWEINE

SCHWEIZ

Dézaŕey, Reserve BAUR AU LAC WEIN	75 cl	Fr. 45.00
Savignon Blanc Nađine Saxer 10 cl Fr. 7.50	75 cl	Fr. 45.00
Epesses, J. & M. Dizerens 10 cl Fr. 6.50	50 cl	Fr. 30.00

ITALIEN

Pinot Grigio Cantina Colterenzio 10 cl Fr. 7.50	75 cl	Fr. 45.00
Roero Arneis Vigna Tabaria, Luca Abrate	75 cl	Fr. 45.00
Prosecco di Valdobbiadene, Le Bellerive	75 cl	Fr. 45.00

FRANKREICH

Chablis La Boissonneuse AC, Julien Brocard	75 cl	Fr. 49.50
Champagner Philipponnat brut Réserve	75 cl	Fr. 84.00

KROATIEN

Malvazija Benvenuti Istrien 10 cl Fr. 7.00	75 cl	Fr. 42.00
Posh Saint's Hills Dalmatien	75 cl	Fr. 49.50

ROTWEINE

SCHWEIZ

Merlot Baiocco, Guido Brivio 75 cl Fr. 49.50

SPANIEN

Rioja La Montesa, A. Palacios 10 cl Fr. 7.00 75 cl Fr. 45.00

Figuero 12 Crianza García Figuero 10 cl Fr. 8.50 75 cl Fr. 54.50

Figuero Viñas Viejas Seleccionadas 75 cl Fr. 64.50

Figuero 15 Reserva García Figuero 75 cl Fr. 74.50

Mauro Cosecha Vino de la Tierra de Castilla 75 cl Fr. 74.50

ITALIEN

Primitivo Salento Dionis, San Martino 75 cl Fr. 45.00

Brunello di Montalcino, La Gerla 75 cl Fr. 74.50

Amarone Valpolicella Masi 75 cl Fr. 74.50

KROATIEN

Benvenuti, Teran Anno Domini, Istrien 75 cl Fr. 49.50

Dinac Saint's Hills, Dalmatien 75 cl Fr. 74.50

CHILE

Cabernet Sauv. Reserva TerraNoble 75 cl Fr. 45.00

FRANKREICH

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret 75 cl Fr. 49.50

Biere :

Calanda Edelbräu offen 30cl Fr. 4.00

Calanda Edelbräu offen 50cl Fr. 6.00

Flaschen

Heineken 33 cl Fr. 5.00

Schlossgold (Alkoholfrei) 33 cl Fr. 5.00

Paulaner Hefeweissbier Naturtrüb 50 cl Fr. 7.50

Easy IPA Bier Factory Rapperswill 33 cl Fr. 7.50

Mineralwasser :

150 cl

Valsler, Valsler naturelle Fr. 6.50

Mineralwasser :

50 cl

Valsler, Valsler naturelle Fr. 4.50

Coca Cola, Coca Cola light Fr. 4.50

Rivella rot, blau, grün Fr. 4.50

Sprite Fr. 4.50

Ice Tea Fr. 4.50

Shorley Fr. 4.50

Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Fr. 4.50

Diverse Säfte (Orangen, Aprikosen, Tomaten) Fr. 4.50

Red Bull, Powerade, Energy Drink Fr. 6.00

Café

Café nature / crème / koffeinfrei Fr. 4.00

Espresso

Schale Fr. 4.00

Cappuccino Fr. 5.00

Latte Macchiato Fr. 5.00

Tee, diverse Fr. 4.00

Ovo, Schoggi Fr. 5.00

Bedenken Sie, dass die hier vorgeschlagenen Gerichte in den meisten Fällen nicht vorrätig sind. Wir benötigen daher Ihre Menüwahl mind. 2 Tage im Voraus.

Eglifilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 35.50
Ganze Seeszunge gebraten mit Knoblauchbutter Bratkartoffeln und Blattspinat	Fr. 43.50
Gegrillte Riesenkrevetten mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Basmatireis	Fr. 43.50
Kalbsfilet Medaillons vom Grill an Morchelrahmsauce	Fr. 46.00
Kalbs Cordon Bleu	Fr. 32.50
Piccata „Milanese“ Schinken & Champignons	Fr. 32.50
Kalbssteak aus der Pfanne, an Waldpilzsauce	Fr. 39.50
Entrecôte vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 39.50
Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 49.50

Beilagen zur Auswahl:

Salzkartoffeln, Weissweinsrisotto, Kartoffelstock, Safranrisotto, Butterrösti,
Kartoffelgratin, Trockenreis, Wildreis-Mix, Butternudeln, Spätzli,
Gemüsebouquet aus frischem Saisongemüse

Telefonisch 1-2 Tage vorbestellen 079 623 73 69