

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

mit Champignons, Ei und Speck

  17.50

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
mit Gemüsechips

  19.50

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

hausgemacht mit Taleggiorahmsauce, Spinat und getrockneten Tomaten

 26.50

GEMÜSERÖSTI

mit Käse überbacken und Spiegelei

 24.50

GEMÜSERISOTTO

  24.50



AUBERGINEN PARMIGIANA

mit veganem Käse überbacken

  21.50

PLANTED CHICKEN PARMIGIANA

mit Auberginen und veganem Käse überbacken

  25.50

SÜSSKARTOFFEL-PEPERONI-KOKOSCURRY

mit hausgemachtem, veganem Brot

 26.50

DESSERT

HAUSGEMACHTES ZIMTPARFAIT

im Weckglas mit Pinienkernkruste

 14.50

HAUSGEMACHTES BROWNIE

mit Vanilleglace und Rahm

 12.50

LAMINGTON (1 STÜCK)

 8.50

ICE CREAM

VANILLE, MOCCA, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ZIMT 

SORBET: ANANAS, ZITRONE 

pro Kugel 4.50