

## *Suppen*

<i>Hausgemachte Tomatencremesuppe</i> Tomatensuppe verfeinert mit Crème fraîche und Gin	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Hausgemachte Kartoffel-Karotten-Suppe</i> garniert mit frischen Croûtons und frischem Schnittlauch	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hausgemachte Bouillon</i> wahlweise mit Ei oder frischen Flädli	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Tagessuppe</i> Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot.	<i>Fr. 7.50</i>

## *Salate*

<i>Grüner Salat</i> Knackige Blattsalate an feinstem Hausdressing	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i> Bunte Zusammenstellung frischer Gartensalate	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Nüsslisalat</i> serviert mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Croûtons	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Nüsslisalat</i> serviert mit Black-Tiger-Crevetten und sautierten Steinpilzen	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Caprese</i> Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Saisonsalat</i> Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Haselnüssen mit Granatapfelsirup und Olivenöl garniert	<i>Fr. 13.50</i>

## Vorspeisen / kalte Gerichte

<i>Bruschetta</i>	Fr. 7.50
<i>Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Oregano auf Hausbrot</i>	
<i>Rindstatar – Filet vom irischen Rind (klein Portion)</i>	Fr. 17.50
<i>serviert mit Toastbrot und Butter, herzhaft garniert</i>	Fr. 29.50
<i>Rindscarpaccio – Filet vom irischen Rind (klein Portion)</i>	Fr. 16.50
<i>garniert mit Salatbouquet und Parmesanspänen</i>	Fr. 24.50
<i>Thunfischcarpaccio (klein Portion)</i>	Fr. 16.50
<i>serviert mit Meersalz und Olivenöl</i>	Fr. 24.50
<i>Crevettencocktail</i>	Fr. 16.50
<i>serviert an Cocktailsauce, mit genussreifer Avocado</i>	
<i>Gebratene Riesencrevetten</i>	Fr. 18.50
<i>mit Cherrytomaten, Knoblauch und Chili überbacken an Kräuterbutter</i>	
<i>Sautierte Steinpilze</i>	Fr. 12.50
<i>mit Cognac, Kräutern und Butter verfeinert, serviert auf Toastbrot</i>	
<i>Hausgemachte Frühlingsrollen</i>	Fr. 14.50
<i>mit knackigem Gemüse und Sesamöl, serviert auf bunten Salaten</i>	
<i>Caesar Salat</i>	Fr. 19.50
<i>Gebratene Pouletbruststreifen mit Speck, Parmesan und Croûtons</i>	
<i>Feuerwehrteller</i>	Fr. 18.50
<i>Wurst-Käse-Salat garniert mit Essiggurken, Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Pommes frites oder Salatgarnitur</i>	
<i>Griechischer Salat</i>	Fr. 11.50
<i>mit Oliven, Gurken, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse</i>	
	Fr. 16.50

## *Frische Nudelgerichte*

<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat</i> serviert an frischer Salbeibutter	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat</i> serviert an feiner Trüffelsauce mit Rahm	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Hausgemachte Nudeln</i> serviert mit Cognac und Morcheln an Rahmsauce	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Hausgemachte Nudeln</i> serviert mit Cocktailcrevetten, Mascarpone und Cherrytomaten an Safransauce	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Hausgemachte Nudeln</i> serviert mit Riesencrevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie geschwenkt im Olivenöl	<i>Fr. 28.50</i>

## *Vegetarisch*

<i>Risotto Milanese</i> serviert mit Steinpilzen und Safran, verfeinert mit Parmesan	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Cremiges Risotto</i> serviert mit Cherrytomaten, Spinat und Parmesan	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Goldbraun gebackene Rösti</i> serviert mit buntem Gemüse und einem Spiegelei	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Zucchetti-Piccata</i> serviert auf Tomaten-Sugo mit Rosmarinkartoffeln	<i>Fr. 18.50</i>

## Fleischgerichte

*Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»* Fr. 32.00  
Zartes Kalbsgeschnetzeltes an cremiger Champignon-Rahm-Sauce (Schweiz)

*Kalbsleber «Venezianische Art»* Fr. 29.50  
in Butter gebratene Kalbsleberstreifen  
serviert mit Zwiebeln und Kräutern an einer Weissweinsauce (Schweiz)

*Saftiges Kalbs-Cordon bleu* Fr. 34.50  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzellerkäse und saftigem Vorderschinken (Schweiz)

*Kalbssteak an Morchelsauce* Fr. 38.50  
Kalbsnierstück mit Cognac flambiert begleitet von einer sämigen Morchelsauce (Schweiz)

*Wiener Schnitzel* Fr. 31.50  
Paniertes saftiges Kalbsschnitzel, dünn und gross geklopft (Schweiz)

*Schweins-Cordon bleu* Fr. 28.50  
Schweinsschnitzel gefüllt mit Appenzellerkäse und saftigem Vorderschinken (Schweiz)

*Schweinsschnitzel paniert* Fr. 24.50  
Paniertes saftiges Schweinsschnitzel (Schweiz)

*Überbackene Pouletbrust* Fr. 24.50  
Pouletbrust mit Tomaten und Büffelmozzarella überbacken (Schweiz)

Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen:  
Butternudeln, Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse, Risotto, Salat oder Rösti

*Vom Grill*

	<u>150 g</u>	<u>200 g</u>	<u>300 g</u>
Black Angus Rindsfilet (AU / IRL / CH)	Fr. 38.50	Fr. 44.50	Fr. 56.50

*Rib eye Steak* (AU / IRL / CH) Fr. 40.50 Fr. 49.50  
Zu den Grilladen servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter

## *Fisch*

### *Gebratene Riesencrevetten*

*Black Tiger Crevetten*

*serviert mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Weisswein, Chili und Kräutern*

*Fr. 33.50*

### *Zanderfilet in Mandelbutter*

*Frische Zanderfilets mit Mandeln und Kräutern serviert*

*Fr. 28.50*

### *Gebäckene Eglifilets*

*hausgemacht im Bierteig, serviert mit frischer Tartarsauce*

*Fr. 32.50*

### *Tagesfisch nach Marktangebot*

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Fisch.*

*Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen:*

*Butternudeln, Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse, Risotto, Salat oder Rösti*

## *Kindermenü*

### *Snoopy*

*Pasta an Tomatensauce*

*Fr. 11.50*

### *Pluto*

*Chicken Nuggets mit Pommes frites*

*Fr. 12.50*

### *Heidi*

*Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites*

*Fr. 14.50*

### *Cinderella*

*Portion Pommes frites*

*Fr. 6.50*

## *Dessert*

<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i> <i>mit Haselnüssen und Rosinen an frischer Vanillesauce</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>verfeinert mit Amaretto</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Hausgemachter Schokoladenkuchen</i> <i>Luftiger Schokoladenkuchen mit Rahm serviert</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hausgemachtes Caramelköpflì</i> <i>serviert mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>

### **Liebe Gäste**

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen und dies durchlesen. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte unser Servicepersonal oder direkt unseren Küchenchef, was für Sie geeignet ist. Wir sind stets bemüht, alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch aus guter Haltung. Dennoch kann es mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein.



## KAFFEE / TEE

CAFE CRÈME / ESPRESSO		Fr. 4.20
DOPPELTER ESPRESSO		Fr. 5.50
LATTE MACCHIATO		Fr. 5.50
CAPPUCCINO		Fr. 5.50
CAFE FERTIG ODER KRÄUTER		Fr. 5.60
CAFE ZWETSCHGEN		Fr. 5.60
CAFE KIRSCH		Fr. 5.60
CAFE CORETTO		Fr. 6.50
DIV. TEE (NATURE, CRÈME		Fr. 4.20
OVOMALTINE / SCHOGGI		Fr. 4.20
DIVERSE PUNSCH		Fr. 4.20

## BIERE

HERRGÖTTLI	20cl	Fr. 3.30
STANGE	33cl	Fr. 4.20
GROSSES	50cl	Fr. 5.60
WEISSER ENGEL	50cl	Fr. 7.50
SCHÜTZENGOLD ALKOHOLFREI	33cl	Fr. 5.00
KLOSTERBRÄU	33cl	Fr. 5.00
LAGER HELL	50cl	Fr. 5.60
SCHWARZER BÄR	33cl	Fr. 5.00
SUURE MOST, BÜGELFLASCHE	50cl	Fr. 5.60

## MINERAL IM FLASCHE

MINERAL	33cl	Fr. 4.70
MINERAL	50cl	Fr. 5.60
MINERAL	1 L	Fr. 8.50
CITRO	33cl	Fr. 5.00
COCA COLA, LIGHT, ZERO	33cl	Fr. 5.00
SINALCO	33cl	Fr. 5.00
RIVELLA ROT / BLAU	33cl	Fr. 5.00
SCHORLE	33cl	Fr. 5.00
SCHWEPPES TONIC, LEMON	20cl	Fr. 4.70
APFELSAFT	33cl	Fr. 5.00
EISTEE	33cl	Fr. 5.00

## MINERAL OFFEN

	3dl	5dl
MINERAL	Fr. 4.00	Fr. 5.20
CITRO	Fr. 4.20	Fr. 5.30
COCA COLA	Fr. 4.20	Fr. 5.30
APFELSAFT	Fr. 4.20	Fr. 5.30
EISTEE	Fr. 4.20	Fr. 5.30
ORANGENSAFT	Fr. 4.20	
SCHORLE	Fr. 4.20	Fr. 5.30
RIVELLA ROT	Fr. 4.20	Fr. 5.30

## **APEROS IN VOL % 4cl**

Campary 23%	4cl	Fr. 5.50
Cynar 16.5%	4cl	Fr. 5.50
Martini Rot, Weiss 15%	4cl	Fr. 5.50
Sherry 17.4%	4cl	Fr. 5.50
Port Sandemann 20%	4cl	Fr. 5.50

## **AFTER DINNER**

Rémy Martin 40%	2cl	Fr. 7.80
Calvados 40%	2cl	Fr. 7.80
Marc Morin 40%	2cl	Fr. 7.80
La Vieille Prune 41%	2cl	Fr. 7.80
Fernet Branca 42%	2cl	Fr. 6.80
Appenzeller 42%	2cl	Fr. 6.80

## **SPIRIT IN VOL %**

Zwetschen 37.5%	2cl	Fr. 5.00
Chrüter 42%	2cl	Fr. 5.00
Kirsch 37.5%	2cl	Fr. 5.00
Pflümüli 40%	2cl	Fr. 5.00
Williams 37.5%	4cl	Fr. 6.00
Tequila 40%	4cl	Fr. 8.00

## **GRAPPA VILLA DE VARDA**

Grappa Amarone Stravecchia Alta Selezione	2cl	Fr. 16.50
Grappa Riserva Triè	2cl	Fr. 8.50
Grappa Pinot Nero Riserva	2cl	Fr. 9.00
Grappa Terodego Riserva	2cl	Fr. 9.00
Grappa Prosecco Riserva	2cl	Fr. 9.00
Grappa Fior de Vite	2cl	Fr. 6.50

## **SPIRITUOSEN**

Ballantines 40%	4cl	Fr. 7.50
Four Roses 40%	4cl	Fr. 8.50
Jack Daniels 45%	4cl	Fr. 8.50
Rum 37.5%	4cl	Fr. 6.00
Gin Gordon 37.5%	4cl	Fr. 7.50
Baileys 17%	4cl	Fr. 6.50