

Salate

Gurkensalat Dill Hausdressing	9.00
Blattsalat bunt saisonal Hausdressing	9.00
Nüsslisalat Speck Ei Hausdressing	13.00

Warme Vorspeisen

Suppe saisonal	9.00
Markbein fleur de sel Pfeffer Schnittlauch	12.00

Warme Hauptspeisen

Ravioli nach Saison	23.00
Trüffel Fagottini (Vegi)	28.00

Wir servieren Ihnen die Pasta nach Wunsch mit brauner Butter oder Olivenöl und Parmesan

Gemüse Teller nach Saison	25.00
mit Crevetten	36.50
Grüner Salatteller mit Crevetten	32.00

Dazu servieren wir ein hausgemachtes Chnolibrot

Fleischgerichte

Pouletsticks „Traditionell“	12Stk.	23.00
Pommes 3 hausgemachte Saucen		
Pouletsticks „Asia - Style“	12Stk.	25.00
Poke Marinade mit Sesam Pommes		
Pouletsticks „Barbecue Sauce“	12Stk.	25.00
Pommes hausgemachte Sauce		
Halbes Spareribs (Schwein)		27.00
Babyback Pommes		
Ganzes Spareribs (Schwein)		36.50
Babyback Pommes		
Arrachera (Flank Steak) (Rind)	200gr.	34.50
Gemüse Pommes Kräuterbutter		

Schnitzel Variationen (Schwein)

Wiener Art (paniert)		27.50
Holsteiner (paniert) mit Spiegelei		29.00
Caprese (paniert) mit Tomaten Mozzarella überbacken		32.00
Jäger Art mit Speck-Pilzrahmsauce		32.00

Mit Salat oder Pommes

Burger

Deluxe (Rind)	140gr.	26.50
Deluxe-Doppel	280gr.	32.50
Deluxe-Triple	420gr.	38.50
Speck Käse Zwiebel rot Tomate Essiggurke Salat Tilda-Dressing pikant		
BBQ (Rind)	140gr.	26.50
Speck Käse Essiggurke Röstzwiebel BBQ- Sauce		

Fondue-Auswahl

Wir beziehen unser Käsefondue direkt von der Molki Stäfa. Als Basis verwenden wir die Hausmischung moitié -moitié Greyerzer rezent mit Fribourger Vacherin oder die rezentere Äplermischung.

Unser Fondue wird frisch und nach traditioneller Zubereitungsart mit original Walliser Fendant hergestellt.

Unsere LAKTOSEFREIEN Fondues ab zwei Personen (300gr. p.P) Fondue - Brot ist im Preis inbegriffen

Traditionell	28.00
Hauch Knoblauch	
Kräuter	30.00
Kräuter frisch Kräuter trocken	
Knoblauch	30.00
10 Knoblauchzehen	
Tomaten	31.00
Frische Tomaten	
Rotes Curryfondue Pepperoncini	33.00
Rotes Curry Pepperoncini	
Prosecco	33.00
Top Prosecco Case Bianche	
Steinpilz	36.00
Steinpilze	

Beilagen

Cornichons und Silberzwiebeln	4.00
Gschwellti	5.50
Fassbind Kirsch 4cl	7.00

Desserts

Schoggiküchlein	mit Rahm	12.00
	mit Rahm und Glace	15.00
Meringues	mit Rahm	8.00
	mit Glace	10.00
	mit Rahm und Glace	11.00
Apfelringe	mit Vanille Glace oder Rahm	12.00
	mit Vanilleglace und Rahm	15.00
Coupe Colonel	<i>(Zitronensorbet mit Vodka)</i>	12.00
Coupe Dänemark		12.00
Affogato al caffè	<i>(Espresso mit Vanilleglace)</i>	7.00
Glace pro Kugel	<i>(100% natürliche Zutaten)</i>	
Vanille		3.50
Schoggichips		3.50
Zitronensorbet		4.00
Zusatz Rahm		1.00

Hausgemachte Desserts nach Empfehlung und Saison

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST