

### VORSPEISEN

**Blattsalat mit Randen, Croûtons  
und Meerrettichdressing**

CHF 12.50

**Tagessuppe**

CHF 9.-

### VEGETARISCH UND VEGAN

**Gnocchi mit Gorgonzolasauce  
Nüssen und Wirz**

CHF 17.- klein / CHF 28.50 gross

**Quinoa mit Auberginentatar  
Sesamöl und Wakame-Salat**

CHF 27.-

**Gebackener Butternusskürbis  
gefüllt mit Buchweizen  
und Röstzwiebeln**

CHF 28.50

### DESSERT

**Apfelstrudel  
mit warmer Vanillesauce**

CHF 12.-

**Vegane Schoggischnitte  
mit Beerenkompott**

CHF 12.-

**Lupinenkaffee-Pannacotta  
mit Fruchtmark**

CHF 9.-

**Schweizer Rohmilchkäse  
mit Chutney und Fruchtebrot**

CHF 15.50

**Kugel Glacé**

CHF 3.-

### FISCH & FLEISCH

**Egliknusperli mit Hausmayonnaise**  
CHF 33.-

**«zur Au» Muscheltöpfchen  
mit Knoblibrot**

CHF 18.- klein / CHF 38.- gross

**Rindstatar mit Eigelb und Ciabatta**

CHF 21.- klein / 43.- gross

**Petit Tender Steak vom Rind**

CHF 39.50

### METZGETE

**Carpaccio von geräucherter Zunge**

CHF 17.- klein / CHF 34.- gross

**Gebratene grobe Blutwurst  
mit karamellisiertem Apfel**

CHF 18.- klein / CHF 36.- gross

**Schlachtwarme Wurst  
mit Speck und Uster Apfel**

CHF 26.-

**Leberwurst, grobe Blutwurst und  
geräucherte Salsiccia**

CHF 34.-

**Schinkli mit Senfsauce**

CHF 35.-

**Cut of the day**

Tagespreis

### BEILAGEN

**Pommes frites**

**Serviettenknödel**

**Gemüse**

**Bergkartoffeln**

**eine Beilage pro Hauptgang inklusiv  
jede weitere Beilage**

CHF 6.50

### STARTERS

**mixed garden greens  
with red beetroot, croûtons  
and horseradish dressing**  
CHF 12.50

**daily soup**  
CHF 9.-

### VEGETARIAN AND VEGAN

**potato gnocchi  
with gorgonzola sauce  
nuts and savoy cabbage**  
CHF 17.- small / CHF 28.50 main

**quinoa with eggplant tartar  
sesame oil and wakame salad**  
CHF 27.-

**ovenroast butternut pumpkin  
stuffed with buckwheat salad  
and roast onions**  
CHF 23.50

### DESSERT

**apple strudel  
with warm vanilla sauce**  
CHF 12.-

**vegan chocolate cake  
with fresh berry compote**  
CHF 12.-

**lupin coffee pannacotta  
with fruit coulis**  
CHF 9.-

**swiss raw milk cheese  
with chutney and fruit bread**  
CHF 15.50

**scoop of ice cream**  
CHF 3.-

### FISH & MEAT

**beer battered perch filets with  
house mayonnaise**  
CHF 33.-

**mussels hotpot with garlic bread**  
CHF 18.- small / CHF 38.- main

**beef tartar w/ eggolk and ciabatta**  
CHF 21.- small / 43.- main

**petit tender steak of local beef**  
CHF 39.50

### PORK METZGETE

**carpaccio of smoked tongue**  
CHF 17.- small / CHF 34.- main

**pan-fried black pudding  
with caramelized apple**  
CHF 18.- small / CHF 36.- main

**slaughter-warm sausage with  
bacon and apple**  
CHF 26.-

**liver sausage, black pudding  
and smoked salsiccia**  
CHF 34.-

**cured ham with mustard sauce**  
CHF 35.-

**Cut of the day**  
daily price

### SIDES

**french fries**

**bread dumplings**

**vegetables**

**mountain potatoes**

**one side per main course is  
included, extra sides are charged**  
CHF 6.50