

## VORSPEISEN

<b>Grillgemüse mit Büffelmozzarella</b>	17.50
<b>Krabben-Toast mit Avocado</b>	19.50
<b>Wochensalat</b> French oder Italienisch (vegan)	13.50
<b>Butterkürbis mit Federkohl, Granatapfelkernen und Kürbis Balsamico</b>	15.50
<b>Pilzragout mit Falafel</b> (vegan)	13.50
<b>Tagessuppe</b> (vegan)	9.50

## FLEISCH

<b>Tatar vom Rind</b>	70g	19.-
<b>mit Eigelb,Toast und Butter</b>	140g	38.-
<b>Pouletgeschnetzeltes mit Pilzsauce</b>	ca. 200g	34.50
<b>Kalbsschulterbraten mit Rettichsauce</b>	180g	36.50
<b>Spezialitätenwurst mit Jus</b>	160g	26.-
<b>Saltimbocca vom Schweinsnierstück</b>	160g	33.-
<b>pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive</b>		

## BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	7.-
<b>Bratkartoffeln</b>	7.-
<b>Spätzli</b>	7.-
<b>CousCous</b>	7.-
<b>Gemüse</b>	7.-

## VEGAN UND VEGETARISCH

<b>Leicht geschmorte, gefüllte Peperoni mit lauwarmem CousCous Salat und Zitronensauce</b> (vegan)	29.50
<b>Polenta mit Kürbis, Federkohl,</b> (vegan) <b>Granatapfelkernen und veganem Käse</b>	29.50
<b>Quark-Spätzli mit Käsesauce</b> (vegetarisch) <b>Röstzwiebeln und Apfelmus</b>	28.50

## FISCH

<b>Forelle im Butterfly-Cut aus dem Ofen</b>	36.-
(verschiedene Kräuter, Ingwer, Lemongrass)	
<b>Tagesempfehlung</b>	Tagespreis
<b>Egliknusperli mit Hausmayonnaise</b>	35.-
<b>pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive</b>	

## KINDERMENÜ

<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	4 Stk	12.-
	6 Stk	16.-
<b>Egliknusperli mit Pommes</b>	3 Stk	12.-
	5 Stk	16.-
<b>Butterspätzli mit Apfelmus</b>		12.-

## DESSERT

<b>Minidessert im Glas</b>		
<b>1 Stück</b>		6.-
<b>2 Stück</b>		10.-
<b>3 Stück</b>		14.-
<b>Cheesecake mit Fruchtsauce</b>		10.50
<b>Dreierlei Käse</b>		17.50
<b>Kugel Glace</b>		5.-

PREISE INKL. 7.7% MWST

KÜCHENCHEF: TOMAS KOVACS

Über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind geben wir gerne Auskunft. Fragen Sie den Chef.

FLEISCH: SCHWEIZ || EGLI: EU/RU//KAZ || TAGESFISCH: wechselnd FA027/37/51/05 || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

## STARTERS

grilled vegetables with buffalo mozzarella	17.50
crab toast with avocado	19.50
weekly salad French or Italian (vegan)	13.50
butternut squash with kale, pomegranate and balsamico	15.50
sautéed mushrooms with falafel (vegan)	13.50
daily soup (vegan)	9.50

## MEAT

beef steak tartar (raw) with egg yolk, toast and butter	70g 19.- 140g 38.-
chicken strips in a mushroom sauce	approx. 200g 34.50
veal shoulder roast with horseradish sauce	180g 36.50
specialty sausage with gravy	160g 26.-
Saltimbocca of pork loin	160g 33.-

one side dish per main course is included

## SIDE DISHES

French fries	7.-
pan roasted potatoes	7.-
spätzli	7.-
cous cous	7.-
vegetables	7.-

## VEGAN AND VEGETARIAN

ovenroast bell pepper (vegan) with cous cous and lemon sauce	29.50
corn semolina with butternut squash (vegan) kale, pomegranate and vegan cheese	29.50
cheese spätzli (vegetarian) with crispy onions and apple compote	28.50

## FISH

Swiss trout from the oven (fresh herbs, ginger, lemongrass)	36.-
daily suggestion	daily price
beer battered perch filets with house mayonnaise	35.-
one side dish per main course is included	

## KIDS MENU

chicken nuggets with French fries	4 pcs 12.- 6 pcs 16.-
beer battered perch filets with French fries	3 pcs 12.- 5 pcs 16.-
butter spätzli with apple compote	12.-

## DESERT

mini desert in the glass	
1 piece	6.-
2 pieces	10.-
3 pieces	14.-
cheesecake with fruit sauce	10.50
trio of cheese	17.50
scoop of ice cream	5.-

PRICES INCLUDE 7.7% VAT

CHEF: TOMAS KOVACS

We are keen to give you advice about allergenes contained in our dishes. Please ask the head waiter.

MEAT: SWITZERLAND || PERCH: EU/RU/KAZ || DAILY FISH: changingly FAO27/37/51/05 || VEGETABLES: SWITZERLAND/EU