

VORSPEISEN

Grillgemüse mit Büffelmozzarella	17.50
Krabben Toast mit Avocado	19.50
Wochensalat French oder Balsamico (vegan)	13.50
Spargelsalat mit Ei und dazu Serranoschinken	15.50 + 3.50
Pilzragout mit Falafel (vegan)	13.50
Tagessuppe (vegan)	9.50

FLEISCH

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

BEILAGEN

Pommes frites	7.-
Bergkartoffeln	7.-
Spätzli	7.-
CousCous Salat	7.-
Gemüse	7.-

VEGAN UND VEGETARISCH

Leicht geschmorte, gefüllte Peperoni mit lauwarmem CousCous Salat und Zitronensauce (vegan)	29.50
Ravioli mit Linsenfüllung (vegan) und Gemüse-Tomaten-Salsa	29.50
Quark-Spätzli mit Käsesauce (vegetarisch) Röstzwiebeln und Apfelmus	28.50

FISCH

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

KINDERMENÜ

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

DESSERT

Minidessert im Glas	
1 Stück	6.-
2 Stück	10.-
3 Stück	14.-
Cheesecake mit Fruchtsauce	10.50
Dreierlei Käse	17.50
Kugel Glace	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 Balsamico (vegan)	13.50
asparagus salad with boiled egg and in addition Serrano ham	15.50 +3.50
sautéed mushrooms with Falafel (vegan)	13.50
daily soup (vegan)	9.50

MEAT

angus beef steak tartar with 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.-
cut of the day	daily price

one side dish per main course is included

SIDE DISHES

French fries	7.-
mountain potatoes	7.-
spätzli	7.-
cous cous salad	7.-
vegetables	7.-

VEGAN AND VEGETARIAN

ovenroast bell pepper (vegan) with cous cous salad and lemon sauce	29.50
ravioli with lentil stuffing (vegan) and vegetable-tomato-salsa	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