

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

Steinpilz Ravioli (Vegi)	23.00
Trüffel Fagottini (Vegi)	28.00

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

Rassig-Mediterrane Gemüsepfanne	25.00
mit Crevetten	36.50
mit Crispy Chicken	28.50
Grüner Salat mit Crevetten	32.00
Grüner Salat mit Crispy Chicken	25.00

Dazu servieren wir Ihnen ein hausgemachtes Chnolibrot

Pouletsticks	12Stk.	21.00
Unterteil Flügeli Pommes		
Halbes Spareribs (Schwein)		27.00
Babyback Pommes		
Ganzes Spareribs (Schwein)		36.50
Babyback Pommes		
Arrachera (Flank Steak) (Rind)	200gr.	32.50
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 Champignon-Rahmsauce		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 Tildadressing pikant		
BBQ (Rind)	140gr.	26.50
Speck Käse Essiggurke Röstzwiebel BBQ- Sauce		

FONDUE

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

Unser Fondue wird frisch und nach traditioneller Methode mit Original Walliser Fendant hergestellt.

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

Käsefondue

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 Vanillglace 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

Unser Service informiert Sie gerne.