

Fondue-Plausch

Fondue Chinoise à discretion (auf Vorbestellung ab 2 Personen)

Haussalat in der Schüssel serviert

Fondue Chinoise à discretion
Rind-, Schweins- und Trutenfleisch
Pommes Frites und Wildreis
Haussaucen und Beilagen

Fr. 37.50 / pro Person

Openair Käsefondue

Geniessen Sie ein Fondue-Abenteuer unter freiem Himmel!

Ab 8 Personen bieten wir Ihnen das Erlebnis an.

Bis zu 15 Personen finden bequem Platz um die Fondue-Bar.

Unsere hauseigenen Fonduemischungen sind eine wahre Gaumenfreude.

Classic-Fondue (Fr. 27.00/ p.P.)

Rassiges Peperoncini-Fondue (Fr. 28.00 / p.P.)

Champagner-Trüffel-Fondue (Fr. 35.00/ p.P.)

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. Willkommens-Glühwein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Kalte Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Fr. 11.50	
Grüner Salat	Fr. 7.50	
Gemischter Salat	Fr. 9.50	
Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse im „Schüsseli“ serviert (als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person)	Fr. 18.00	
Unsere hausgemachten Saucen: French, Italienne und Pommery-Senf-Dressing		

Suppen

Weissweinschaumsüppchen mit Blätterteigflûte	Fr. 9.50
Hausgemachte Rindsconsomme nature	Fr. 7.50
mit Mark	Fr. 9.50
mit Flädli, Sherry oder Portwein	Fr. 8.50
Tagessuppe „s’het solangs het...“	Fr. 6.00

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Warme Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Haggis aus der Metzgerei Bachmann am Tisch flambiert mit 10 Jährigem Arran Single Malt Whisky	Fr. 14.00	
Gratinierter Ziegenkäse mit Apfel und Baumnüssen Nüsslersalat	Fr. 16.50	
Weinbergschnecken (6 Stk.) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 12.00	

Reichhaltiger Fitnesssteller

mit verschiedenen Salaten
dazu servieren wir:

„Koji-Beef“ Entrecôte mit dezenter Dry Age Note	Fr. 37.50
Zarte Schweinsschnitzel	Fr. 22.50
Zanderfilet im Wasabi-Nussmantel	Fr. 30.50
Gebratener Ziegenkäse	Fr. 19.00
Samosas, Indische Gemüsekrapfen	Fr. 19.00

Wählen Sie von unseren Saucen:
Barbecue, Kräuterbutter und Sweetchilie

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Hauptgänge

Châteaubriand à la mode du patron mit Gemüsegar nitur, Beilage nach Wahl und dreierlei Saucen auf Vorbestellung ab 2 Personen mindestens 1 Tag vorher	Fr. 59.00 pro Person
„Koji-Beef“ Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebukett	Fr. 39.50
Sautierte Rindsfiletwürfel an sämiger Pfeffersauce begleitet von Trockenreis und Gemüsegar nitur	Fr. 41.50
Feines Rindstatar mild bis feurig gewürzt mit Calvados, Cognac oder Whisky parfümiert Toast und Butter	Fr. 29.50
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüsegar nitur	*Fr. 36.00
Schweinscordonbleu mit Pommes frites und Mischgemüse	Fr. 29.50
Gebratene Schweinsschnitzel an frischer Champignonrahmsauce Butternudeln	*Fr. 24.50
„Kaeng Karri Gai“ Gelber Thaicurry mit Poulet, Kokosmilch und Kaffirlimone serviert im Reising mittel bis feurig gewürzt	*Fr. 24.50

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Fisch

Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste
auf asiatischem Gemüse
begleitet von Trockenreis

Fr. 32.50

Egliknuserli mit Tartarsauce
Pommes frites oder knackigem Blattsalat

*Fr. 29.50

Vegetarisch

„Bamja mis Ades“
Gebratener Ziegenkäse auf Okraschotten-Linseneintopf

*Fr. 21.00

Alternativ mit Samosas (Vegan + Laktosefrei)

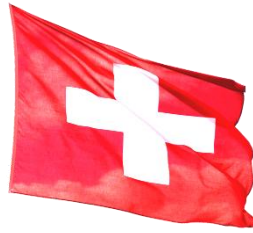
Reichhaltiger Gemüseteller
Trockenreis

*Fr. 23.00

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



Schwiizer-Chuchi

„Suure Blitzloch Mocke“ Rindsschmorbraten nach altem Rezept Kartoffelstock und Mischgemüse	*Fr. 29.50
„Rinds-Chuttle a Tomatesauce“ serviert im Kartoffelstockseeli	Fr. 23.50
„Zürigschnätzlets“ Zarte Kalbfleischstreifen an frischer Champignonrahmsauce mit Rösti	*Fr. 35.00
„Müetis Chrüterchalbsläberli“ mit Rösti	*Fr. 29.50
„Ziberlihoger-Lisifilet“ Zart gebratenes Schweinsfilet auf Lisi`s Kräuternudeln	*Fr. 34.00
Pikante Wildsaubratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	Fr. 19.00
„Walliser Rösti“ mit Spiegelei, Tomaten, Essiggemüse und Raclettekäse überbacken	*Fr. 21.00

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.