

Weine im Offenausschank

ST. SAPHORIN „La Foncette“ AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz Chasselas	7.50	52.50
CHARDONNAY Collection sud, Pays d’oc, Frankreich	6.00	42.00
ROERO ARNEIS DOCG, Piemont, Guidobono, Italien	8.00	56.00
PINOT GRIGIO IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien	7.00	49.00
Sauvignon blanc de la Chapelle A.C Vialard & Hosteins, Aniane-Hérault-Franc, Pays d’oc	8.00	56.00
Rosé Oeil de Perdrix AOC, Château d’Auvèrner, Neuchâtel, Schweiz Pinot Noir	9.00	63.00

MERLOT del Ticino 2016 AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz	7.50	52.50
PRIMITIVO Falcetto 2017 IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien	6.50	45.50
Salice Salentino Riserva 2014 DOP, Vinicola mediterranea San Pietro, Italien	7.50	52.50
BARBERA d’Alba Ruvei 2016 DOC Marcesis di Barolo, Veneto, Italien	8.00	56.00
RIPASSO Bieti 2016 DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvinone Rondinella	8.50	59.50
FITAPRETA 2018 Vino Regional Alentejano, Douro Antonio Maçanita, Portugal 40% Aragonez 30% Alicante Bouschet 30% Trincadeira	8.50	59.50
RIOJA Beronia, Reserva 2014 DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50

Dessert

Crema Catalana		10.00
Schoggi-Parfait-Glace mit Chriesi-Kompott		10.00
Erdbeeren mit Rahm	7.50	Coupe Romanoff 11.50
Merängge mit Rahm	8.50	Merängge-Glace 11.00

Tagesmenüs




11.30 bis 13.30 Uhr | siehe QR-Code
25. Mai 2020 – 29. Mai 2020





Salate / Suppen

Blattsalat    	Vorspeise 9.50	Portion 13.50
Gemischter Salat   	12.50	18.50

„Aqua Bowl“	17.50	25.50
Blattsalat mit Rauchlachs, Meerrettich, Gurke, Kapern, Zitrone		

„Terra Bowl“   	16.50	24.50
Blattsalate mit Quinoa, Grapefruit, Spargeln und Büffelmozzarella		


Sternen-Salat mit Belper Knolle  	17.50	25.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing		


«Cervelatsalat» mal anders	13.50	19.50
Dünn geschnittene Cervelat mit grober Senfmarinade Essiggurken, Zwiebelringen und Kapern		

Gelbe Currysuppe mit Spargelstückli 	10.00	
Tomatencremesuppe mit Gin 	12.50	

Spargeln Fleischlos	kleiner	Portion
Weisse Spargeln 	22.50	28.00
Zur Auswahl mit Sauce Hollandaise oder Butter		

Beilagen		
¼ Belper Knolle	8.50	100 Gramm Hamme 7.50
80 Gramm Bresaola	10.00	Gebratene Frühlingkartoffeln 6.00

„Risotto Asparagi“ 	26.00
Risotto mit Spargeln und Belper Knolle	

Bärlauchgnocchi Parisienne 	26.00
(hausgemacht) mit Tomaten, Oliven, Artischocken, Grana Padano	

Vegi-Burger 	17.50
dazu Käse	plus 1.50



Fisch- und Fleisch-Klassiker

Tafelspitz mit Meerrettich	39.00
Tranchen vom gesotteten Rindshuft-Deckel, Salzkartoffeln, Gemüse	

Frutiger Eglifilets mit Mandeln 	39.00
Salzkartoffeln und Gemüse	

Cordon bleu vom heimischen Greyerzer-Schwein	39.00
gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Pommes allumettes, Gemüse	

Rindsfilet «Café de paris» 	150 Gramm	45.50
serviert mit zerlassener Kräuterbutter, Pommes allumettes und Gemüse		

Wienerschnitzel	36.00
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenstern	

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 	36.00
an Pilzrahmsauce, dazu Rösti	

Kalbsleberli mit Rösti 	36.00
an Rotweinsauce mit Kräutern	

Burger | Tatar | Roastbeef

Beef-Burger	19.50
dazu Käse oder Speck	plus 1.50

Rindstatar mit Toast und Butter	kleiner	26.50
Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven	Portion	36.50
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00

Roastbeef mit Sauce Tartare 	29.00
--	-------

Beilagen		
¼ Belper Knolle	8.50	Pommes frites oder Allumettes 6.50
Kleiner Gemischter Salat	6.50	Kleiner Grüner Salat 5.50

Frühlingsrollen Fitnesssteller   	20.00	25.00
mit Salaten und süsser Chilisauce		

Fischknusperli Fitnesssteller	25.00	29.00
Egliknusperli mit Salaten und Tartarsauce		

Wienerschnitzel Fitnesssteller	36.00
mit Salaten und Preiselbeeren	

Weisse Weine

EPESES „La République“ 2018 58.00

AOC Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz
Chasselas

DÉZALEY „Cru de l'Evêque“ 2018 62.00

Grand Cru, AOC Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz
Chasselas

MADAME ROSMARIE MATHIER 2018/19 62.00

Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz
Assemblage von Petite Arvine | Pinot Blanc | Silvaner | Pinot Gris

PINOT GRIS 2017 58.00

AOC Bielersee, Rebhut der Stadt Bern, Schweiz
Pinot Gris

Chablis 2017 68.00

Domaine Christian Moreau, Frankreich
Chardonnay

Rote Weine

EPESES „La République“ 2018 62.00

AOC, Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz
Pinot Noir | Gamay

MADAME ROSMARIE MATHIER 2017 65.00

Cuvée rouge, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz
Cabernet Sauvignon | Syrah, Humagne Rouge | Pinot Noir

LUCIFER, 2017 58.00

AOC Valais, Adrian & Diego Mathier, Schweiz
Pinot Noir

QUATTROMANI 2016 115.00

DOC, Brivio, Ticino, Delea, Gialdi, Tamborini, Schweiz
Merlot

MAIENFELDER 2016 62.00

AOC Graubünden, P. Komminoth, Schweiz
Blauburgunder

SELVENEN Malans 2016 68.00

AOC Graubünden, Von Salis, Schweiz
Pinot Noir

PILGRIM 2016 84.00

AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz
Pinot Noir

STADT BERNER BARRIQUE 2016 62.00

AOC Bielersee, Rebhut der Stadt Bern, Schweiz
Pinot Noir

Barrique Château d'Auvernier 2017 68.00

AOC Neuchâtel, Schloss Auvernier in Neuenburg
Pinot Noir im Eichfass ausgebaut

ZWEIGELT HEIDEBODEN 2017 58.00

Burgenland, Gerhard Pittnauer, Österreich
Zweigelt

LAGREIN 2018 58.00

DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien
Lagrein

AMARONE Speri 2013 136.00

DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano
Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien
Corvinia | Rondinella | Corvina Veronese | Molinara

BRICCO MANZONI 2012 82.00

DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien
Nebbiolo | Barbera

SITO MORESCO 2016 89.00

DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien
35% Nebbiolo | 35% Merlot | 30% Cabernet

BRICCO DELL'UCCELLONE 2015 96.00

DOCG Barbera d'Asti, Braida, Piemont, Italien
Barbera

BAROLO La Serra 2009 195.00

DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien
Nebbiolo

CONCERTO di Fonterutoli 2016 96.00

IGT Toscana, Castello di Fonterutoli, Marcesì Mazzei 1436, Italien
80% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon

LE SERRE NUOVE 2014 108.00

DOCG Toscana, Ornellaia, Italien
Merlot | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot | Cabernet Franc

BRUNELLO di Montalcino 2005 156.00

DOCG Toscana, Siro Pacenti, Italien
Sangiovese

TIGNANELLO 2015 178.00

IGT Toscana, Antinori, Italien
Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

PODERE RITORTI 2013 75.00

DOC superiore, Bolgheri, I Luoghi, Castagneto Carducci, Italien
80% Cabernet Sauvignon | 20% Cabernet Franc mit Merlot und Syrah

RUTE 2015 82.00

DOC, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien
Cabernet Sauvignon

PIETRARIZZO Tornatore 2016 83.00

DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizilien
Nerello Mascalese

PRIMITIVO di Manduria 2017 58.00

DOC Puglia, Apulien **Magnum 2017** 114.00
I Vercesi

NOVE RESERVE 2016 64.00

DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal
Touriga Francesca | Touriga Nacional

NEXUS Crianza 2013 73.50

D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino=Tempranillo

RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2016 78.00

DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien
Tempranillo | 18 Monate gereift in Whisky-Fässern (Barriques)

MARIO 2015 66.00

D.O. Ribera del Duero, Vega Clara, Spanien
Tempranillo | Cabernet Sauvignon

CALLEJO MAJUELOS Reserva 2014 89.00

D.O. Ribera del Duero, Bodegas Felix Callejo, Spanien
Tinto Fino=Tempranillo

EL PRIMER PASO 2017 62.00

D.O. Toro, Dominio del Bendito, Spanien
Tinta de Toro | Tempranillo

OCCULTUM LAPIDEM 2016 68.00

AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier, Frankreich
Syrah | Grenache | Carignan

CHÂTEAU CITRAN 2016 72.00

AOC Cru Bourgeois Supérieur, Haut Médoc, Avensan, Frankreich
Cabernet Sauvignon | Merlot

Gevrey-Chambertin 2012 125.00

AC, Vieilles-Vignes Domaine Dupont-Tisserandot, Burgund
Pinot Noir