









<b>WEISSE WEINE IM OFFENAUSSCHANK</b>		
<b>St. Saphorin «La Foncette»</b> AOC La Côte, Waadt, Schweiz	1DL	75cl
	8.00	56.00
<b>Madame Rosmarie Mathier</b> AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz Assemblage von Petit Arvine, Pinot blanc, Silvaner, Pinot Gris	9.00	63.00
<b>Roero Arneis</b> DOCD Guidobono, Piemont, Italien	8.50	59.50
<b>PINOT GRIGIO</b> DOC Collina del Sorriso, Grave del Friuli, Italien	7.00	49.00
<b>CHARDONNAY</b> Collection sud, Pays d'oc, Frankreich	6.80	47.50
<b>Sauvignon blanc «Château Bauduc»</b> Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
<b>Treasures Verdejo (vegan)</b> Vino de España, Spanien	8.50	59.50
<b>Rosé - Oeil de Perdrix</b> Pinot Noir   AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	9.00	63.00
<b>Rosé - Marius</b> Grenache, Cinsault, Syrah   Pays d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich	7.50	52.50
<b>APÉROEMPFEHLUNGEN MIT UND OHNE *ALKOHOL</b>		
<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit Holunderbeeren-Sirup	10.00
<b>Hugolino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	9.50
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	10.00
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz	10.00
<b>Ingwerer</b>	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale	12.50
<b>Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft	9.50
<b>Rote Weine im Offenausschank</b>		
<b>Merlot del TICINO</b> AOC Runchet, Tamborini SA, Ticino, Schweiz	8.00	56.00
<b>Madame Rosmarie Mathier</b> AOC, Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge	9.00	63.00
<b>Primitivo «Falcetto»</b> IGT Falcetto, Salento, Puglia, Italien	7.00	49.00
<b>Salice Salentino Reserva</b> DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Italien	8.00	56.00
<b>RIPASSO</b> DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina   Corvione   Rondinella	8.50	59.50
<b>Tarima Alicante (Bio)</b> Monastrell   DO organic, Valencia, Bodegas Volver, Spanien	9.00	63.00
<b>Rioja Vivanco Reserva</b> Tempranillo, Garnacha   DOC Selection de Famiia Vivanco, Rioja, Spanien	9.50	66.50
<b>Pousio Selection</b> Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira   CVRA Alentejano, Portugal	9.00	63.00


## Suppen | Salate

	Small	Portion
<b>Basilikum-Tomatensuppe</b>  <i>Tomato soup / Soupe à la tomate mit Rahm / with cream / avec chantilly</i>	11.00	+ 1.80
<b>Gemüsebouillon mit Kräutern</b>  <i>Clear vegetable soupe with herbs / Soupe de légumes claire</i>	10.00	
<b>Blattsalate</b>    <i>Green salad   salade verte</i>	9.80	14.80
<b>Gemischter Salat</b>    <i>Mixed salad   salade composée</i>	12.80	19.80




### Unsere Salatsaucen

Ausser der klassischen französischen Sauce sind alle folgenden Dressings ohne Knoblauch, vegan, laktose- und glutenfrei. (Spuren können enthalten sein)  
**fruchtig: Feigen-Senf | würzig: Italienisch | erfrischend: Holunderblüten-Limetten**  
**Zu jeder Suppe und zu jedem Vorspeisen-Salat servieren wir eine Scheibe Brot**

## Kaltes Plättli | Cervelatsalat | Cold plate

<b>Sternen-Fleisch-Teller</b> Bresaola, Rohschinken, Salami, Käse <i>Dried beef and swiss cheese / Viande séchée avec fromage</i>	24.00	29.00
<b>«Mettlen-Bowle» Cervelatsalat mal anders</b> mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringen und grobkörnigem Senf, <b>Salad avec saucisson / porc-sausage-salad</b>	16.00	19.80
	eine Cervelat   zwei Cervelats	
<b>Knoblauch Brot</b>  <i>Garlic bread / Pain à l'ail</i>	9.50	

## Tatar | Roastbeef

	Small	Portion
<b>Rindstatar «der Klassiker»</b>   <i>Cold raw minced beef, pickles, capers, onions, olives, toast, butter</i> Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	26.50	38.50 5.00
<b>Portion kaltes Roastbeef mit Tartarsauce</b>  garniert mit Zwiebelringen, Essiggurke und Tomatenscheibe (rosa gebratenes Schweizer Entrecôte)		29.00
<i>small mixed salad</i>	7.50	<i>small green salad</i> 6.50
<i>French fries / Pommes</i>	6.50	<i>Allumettes</i> 6.50


## Fitnesssteller mit gemischten Salaten

<b>Frühlingsrollen Fitnesssteller</b>   <i>Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce</i> <b>Rouleau de printemps très fin avec de la salade</b>	22.00	28.50
<b>Schweizer Eglignusperli Fitnesssteller</b> <i>Deep fried fish, mixed salad, tartar sauce</i> <b>Filets de perche frite avec de la salade</b>	27.50	32.80
<b>Wienerschnitzel Fitnesssteller</b> <i>Deep fried veal escalope vinese style, mixed salad</i> <b>Escalope à la viennoise panée avec de la salade</b>		39.80

## Schweizer Eglignusperli | Fish & Chips

<b>Eglignusperli, Tartarsauce, Pommes frites</b> <i>Deep fried white swiss fish, french fries, tartar sauce</i> <b>Filets de perche frite, pommes frites, sauce remoulade</b>	27.50	32.80
---	-------	-------

## Flammkuchen

<b>Flammkuchen Klassisch</b> mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm <i>Classic: bacon, onions, sourcream   lard, onions, crème fraîche</i>	24.00
<b>Flammkuchen Vegetarisch</b>  <i>mit fein geschnittenem Gemüse</i> <b>vegetarian: vegetables / légumes</b>	24.00