

<u>WEISSE WEINE IM OFFENAUSSCHANK</u>	1DL	75CL
St. Saphorin «La Foncette» AOC Lavaux, Waadt, Schweiz	8.00	56.00
Madame Rosmarie Mathier AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz Assemblage von Petit Arvine, Pinot blanc, Silvaner, Pinot Gris	9.00	63.00
Roero Arneis DOCD Guidobono, Piemont, Italien	8.50	59.50
PINOT GRIGIO DOC Collina del Sorriso, Grave del Friuli, Italien	7.00	49.00
CHARDONNAY Collection sud, Pays d'oc, Frankreich	6.80	47.50
Sauvignon blanc «Château Bauduc» Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Treasures Verdejo (vegan) Vino de España, Spanien	8.50	59.50
Rosé - Oeil de Perdrix Pinot Noir AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	9.00	63.00
Rosé - Marius Grenache, Cinsault, Syrah Pays d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich	7.50	52.50




APÉROEMPFEHLUNGEN MIT UND OHNE *ALKOHOL

Nachtigall	Prosecco mit Holunderbeeren-Sirup	10.00
Hugolino*	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	9.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	10.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz	10.00
Ingwerer	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale	12.50
Sunset*	San Bitter mit Orangensaft	9.50

Rote Weine im Offenausschank

Merlot del TICINO AOC Runchet, Tamborini SA, Ticino, Schweiz	8.00	56.00
Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge	9.00	63.00
Primitivo «Falcetto» IGT Falcetto, Salento, Puglia, Italien	7.00	49.00
Salice Salentino Reserva DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Italien	8.00	56.00
RIPASSO DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvione Rondinella	8.50	59.50
Tarima Alicante (Bio) Monastrell DO organic, Valencia, Bodegas Volver, Spanien	9.00	63.00
Rioja Vivanco Reserva Tempranillo, Garnacha DOC Selection de Famiia Vivanco, Rioja, Spanien	9.50	66.50
Pousio Selection Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira CVRA Alentejano, Portugal	9.00	63.00

Suppen | Salate

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


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 | Flammkuchen

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

Flammkuchen Klassisch mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm <i>Classic: bacon, onions, sourcream lard, onions, crème fraîche</i>	24.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------


Flammkuchen Vegetarisch  mit fein geschnittenem Gemüse <i>vegetarian: vegetables / légumes</i>	24.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Knoblauch Brot  <i>Garlic bread / Pain à l'ail</i>	9.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Schweizer Eglknusperli | Fish & Chips

Eglknusperli, Tartarsauce, Pommes frites	28.00	34.00
<i>Deep fried white swiss fish, french fries, tartar sauce Filets de perche frite, pommes frites, sauce remoulade</i>		

Klassiker | Meat | Viande

Wiener Schnitzel <i>Deep fried veal escalope, boiled potatoes, Escalope à la viennoise panée, french fries</i>	small	Portion	39.80
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 	36.50	42.00	
<i>Veal cutlets, mushroom cream sauce, Rösti Rösti et émincé de veau à la zurichoise</i>			
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein		42.00	
<i>(Schweinsschnitzel gefüllt mit Buure-Hamme und Greyerzer Käse) serviert mit Pommes Allumettes und Gemüse</i>			

Fitnesssteller mit gemischten Salaten

Frühlingsrollen Fitnesssteller  	22.00	28.50
<i>Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce Rouleau de printemps très fin avec de la salade</i>		
Schweizer Eglknusperli Fitnesssteller	27.50	32.80
<i>Deep fried fish, mixed salad, tartar sauce Filets de perche frite avec de la salade</i>		
Cordon bleu Fitnesssteller		39.80
<i>Pan fried pork escalope filled, ham, cheese, mixed salad Cordon bleu (porc) avec de la salade</i>		
Wienerschnitzel Fitnesssteller		39.80
<i>Deep fried veal escalope vinese style, mixed salad Escalope à la viennoise panée avec de la salade</i>		

Tatar | Burger | Roastbeef

Rindstatar «der Klassiker»  	26.50	38.50	
<i>Cold raw minced beef, pickles, capers, onions, olives, toast, butter Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados</i>		5.00	
Vegi Burger mit pulled Jackfruit 		20.00	
Beef-Burger		22.00	
mit Speck with bacon avec larde	plus	2.00	
mit Käse with cheese avec fromage	plus	2.00	
Portion kaltes Roastbeef mit Tartarsauce 		29.00	
<i>garniert mit Zwiebelringen, Essiggurke und Tomatenscheibe (rosa gebratenes Schweizer Entrecôte)</i>			
<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