

<u>WEISSE WEINE IM OFFENAUSSCHANK</u>	1DL	75CL
<b>St. Saphorin «La Foncette»</b> AOC Lavaux, Waadt, Schweiz	8.00	56.00
<b>Madame Rosmarie Mathier</b> AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz Assemblage von Petit Arvine, Pinot blanc, Silvaner, Pinot Gris	9.50	66.50
<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	7.00	49.00
<b>Rosé - Oeil de Perdrix</b> Pinot Noir   AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	9.50	66.50
<b>Rosé - Marius</b> Grenache, Cinsault, Syrah   Pays d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich	7.50	52.50




### APÉROEMPFEHLUNGEN MIT UND OHNE \*ALKOHOL

<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit Holunderbeeren-Sirup	11.00
<b>Hugolino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	9.80
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	10.50
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz	10.50
<b>Ingwerer</b>	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale	12.80
<b>Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft	9.50

### Rote Weine im Offenausschank

<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	9.50	66.50
<b>Primitivo «Il Duca»</b> DOP Manduria, Vinicola Mediterranea, 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>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


	VORSPEISE	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**  
**Zusätzlich pro Scheibe Brot 1.00 | pro Brötli 2.00**

### Kaltes Plättli | Cervelatsalat | Flammkuchen




<b>Sternen-Fleisch-Teller</b>	24.00	29.00
<b>Bresaola, Rohschinken, Salami, Käse</b> <i>Dried beef and swiss cheese / Viande séchée avec fromage</i>		
<b>«Mettlen-Bowle» Cervelatsalat mal anders</b>	16.00	22.00
mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringen und grobkörnigem Senf, <b>Salad avec saucisson / porc-sausage-salad</b>	eine Cervelat   zwei Cervelats	

<b>Flammkuchen klassisch</b> oder <b>vegetarisch</b> 	24.00
mit Speck und Zwiebeln   mit Gemüse	


### Fish & Chips | vegetarisches

<b>Schweizer Egliknusperli, Tartarsauce, Pommes</b>	28.50	35.00
<i>Deep fried white swiss fish, french fries, tartar sauce Filets de perche frite, pommes frites, sauce remoulade</i>		
<b>Gemüse-Jackfruit-Ragoût mit Rösti</b> 	32.00	
<i>Vegetables and jackfruit with hashed beowns Légumes et jackfruit avec rösti</i>		
<b>Nudeln mit Tomatensauce und Grana Padano</b> 	24.00	
<i>Noodles with tomatosauce and cheese Nouilles avec sauce de tomate et fromage</i>		

### Burger | Tatar

	SMALL	PORTION
<b>Beef-Burger</b>		22.50
 <b>Vegi Burger mit pulled Jackfruit</b>		21.50
<b>Burgerzusätze:</b> Speck   with bacon   avec larde	plus	2.00
Käse   with cheese   avec fromage	plus	2.00
<b>Rindstatar «der Klassiker»</b>  	27.50	39.50
<i>Cold raw minced beef, pickles, capers, onions, olives, toast, butter</i>		
<b>Tatarzusätze:</b> 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	5.00	

### Klassiker | Meat | Viande

<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> 	38.00	42.50
<i>Veal cutlets, mushroom cream sauce, Rösti Rösti et émincé de veau à la zurichoise</i>		
<b>Cordon bleu mit Gemüse</b>		38.50
Schnitzel vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzer und Hamme zusätzliche Beilage separat dazu   additional side order separately		
<b>Pan fried pork escalope filled, cheese and ham, vegetables</b>		
<b>Cordon bleu (porc) avec légumes</b>   supplément payant (Zubereitungszeit 25 Minuten)		

<b>Wiener Schnitzel mit Gemüse</b>		39.00
zusätzliche Beilage separat dazu   additional side order separately		
<b>Deep fried veal escalope, vegetables</b>		
<b>Escalope à la viennoise panée, légumes</b>   supplément payant		

### Beilagen | side order | suplément

Beilage Pommes	6.50	Beilage Allumettes	6.50
Beilage Salzkartoffeln	5.00	Beilage Reis   Nudeln	5.00

### Fitnesssteller mit gemischten Salaten

<b>Frühlingsrollen Fitnesssteller</b>  	23.00	29.00
<i>Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce Rouleau de printemps très fin avec de la salade</i>		
<b>Schweizer Egliknusperli Fitnesssteller</b>	28.00	34.00
<i>Deep fried fish, mixed salad, tartar sauce Filets de perche frite avec de la salade</i>		
<b>Cordon bleu Fitnesssteller</b>		39.80
<i>Pan fried pork escalope filled, ham, cheese, mixed salad Cordon bleu (porc) avec de la salade</i> (Zubereitungszeit 25 Minuten)		
<b>Wienerschnitzel Fitnesssteller</b>		39.80
<i>Deep fried veal escalope vinesse style, mixed salad Escalope à la viennoise panée avec de la salade</i>		