

<u>WEISSE WEINE IM OFFENAUSCHANK</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	9.50	66.50
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	7.00	49.00
Rosé - Oeil de Perdrix Pinot Noir AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	9.50	66.50
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	11.00
Hugolino*	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	9.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz	10.50
Apero-Lino*	Azzurio, San Bitter, Eis, Orangenschnitz	9.80
Ingwerer	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Ingwer	12.80
Giner-Bowle*	Ginger Ale, Soda, Ingwer, Holunderblütensirup, Eis	9.80
Sunset*	San Bitter mit Orangensaft	9.50
Schüümer*[✓]	«Prosecco» ohne Alkohol	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	9.50	66.50
Primitivo IGT Falcetto, Apulien, Italien	7.00	49.00
Salice Salentino Reserva DOP II Granduca, San Pietro, Vernotico, Italien	8.00	56.00
Barbera San Nicolao[✓] DOCG d'Asti, Piemont, Italien	8.50	59.50
Rioja Reserva 2018 Tempranillo, Garnacha DOC Proello, Selection de Terraños, 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[✓] <i>Tomato soup / Soupe à la tomate</i> <i>mit Rahm / with cream / avec chantilly</i>	11.00	+ 1.80
Gemüsebouillon mit Kräutern[✓] <i>Clear vegetable soupe with herbs / Soupe de légumes claire</i>	10.00	
Blattsalate^{🚫[✓]} <i>Green salad / salade verte</i>	9.80	18.00
Gemischter Salat[✓][🚫] <i>Mixed salad / salade composée</i>	12.80	22.00

Unsere Salatsaucen

Ausser der französischen und der [🌿]italienischen Sauce sind die Dressings [🌿]Feigensenf sowie [✓]Holunderblüten-Limette ohne Knoblauch, laktose- und glutenfrei. (Spuren können enthalten sein)
Zu jeder Suppe und zu jedem Vorspeisen-Salat servieren wir eine Scheibe Brot
Zusätzlich pro Scheibe Brot + CHF 1.00 | pro Brötli + CHF 2.00

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	22.00
mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringen und grobkörnigem Senf, Salad avec saucisson / porc-sausage-salad	eine Cervelat zwei Cervelats	

Flammkuchen («Pizza» d'Alsace with bacon or vegetables) 24.00
klassisch mit Speck oder vegetarisch mit Gemüse[✓]

Fish & Chips | vegetarisches[🌿]

Schweizer Eglknusperli, Tartarsauce, Pommes	29.50	36.00
<i>Deep fried white swiss fish, french fries, tartar sauce</i> <i>Filets de perche frite, pommes frites, sauce remoulade</i>		
Nudeln mit Tomatensauce und Grana Padano[🌿]		24.00
<i>Noodles, tomatosauce and cheese / Nouilles, sauce de tomate et fromage</i>		
Gemüse-Jackfruit-Ragoût mit Reis^{🚫[🌿]}		32.00
(nur auf Wunsch vegan) [✓] <i>Vegetables and jackfruit with riz / Légumes et jackfruit avec ris</i>		
Bunter Gemüse-Teller / Vegetable-Platter^{🚫[🌿]}		32.00
(nur auf Wunsch vegan [✓]) Beilagen dazu Salzkartoffeln / Reis	+ 5.00	
dazu Pilze (nur auf Wunsch vegan [✓])	+ 5.00	

Burger Tatar	SMALL	PORTION
Beef-Burger		22.50
Vegi Burger mit pulled Jackfruit		21.50
Burgerzusätze: Speck with bacon avec larde	plus	2.00
Käse with cheese avec fromage	plus	2.00
Rindstatar «der Klassiker»^{🚫[🌿]}	29.50	41.50
<i>Cold raw minced beef, pickles, capers, onions, olives, toast, butter</i>		
Tatarzusätze: 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados		5.00

Klassiker | Meat | Viande

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art[🚫]	39.00	43.50
<i>Veal cutlets, mushroom cream sauce, Rösti</i> <i>Rösti et émincé de veau à la zurichoise</i>		
Cordon bleu mit Gemüse		39.50
Schnitzel vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzer und Hamme zusätzliche Beilage separat dazu additional side order separately Pan fried pork escalope filled, cheese and ham, vegetables Cordon bleu (porc) avec légumes supplément payant (Zubereitungszeit 25 Minuten)		

Wiener Schnitzel mit Gemüse		42.00
zusätzliche Beilage separat dazu additional side order separately Deep fried veal escalope, vegetables Escalope à la viennoise panée, légumes 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

Frühlingsrollen Fitnesssteller[✓]	23.00	29.00
<i>Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce</i> <i>Rouleau de printemps très fin avec de la salade</i>		
Schweizer Eglknusperli Fitnesssteller	29.00	36.00
<i>Deep fried fish, mixed salad, tartar sauce</i> <i>Filets de perche frite avec de la salade</i>		
Cordon bleu Fitnesssteller		39.50
<i>Pan fried pork escalope filled, ham, cheese, mixed salad</i> <i>Cordon bleu (porc) avec de la salade</i> (Zubereitungszeit 25 Minuten)		
Wienerschnitzel Fitnesssteller		41.00
<i>Deep fried veal escalope vinese style, mixed salad</i> <i>Escalope à la viennoise panée avec de la salade</i>		