## <u>Vorspeisen</u>

### <u>Suppen</u>

Tagessuppe	Fr. 6.50
Bouillon mit Ei und Sherry	Fr. 10.50
Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 10.50

#### <u>Salate</u>

Grüner Salat	Fr. 10.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln (italienische Salatsauce)	Fr. 10.50

#### Saisonsalate (ausserhalb der Saison mit grünem Salat)

Nüsslisalat	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 14.00
Nüsslisalat mit Speck	Fr. 14.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 15.50

Wenn nicht anders beschrieben, werden unsere Salate mit unserer hausgemachten französischen Hard-Salatsauce serviert.

Alternativ bieten wir Ihnen gerne eine feine **italienische Salatsauce** oder **Olivenöl, Essig und Balsamico** an.

# Kalte Speisen

Nüsslisalat mit Kalbsleberli (ausserhalb d. Saison grüner Salat)	Fr. 32.50
Thonsalat garniert	Fr. 24.50
Salatteller mit Ei	Fr. 23.50
Hausteller Schinken, Salami, Speck, Bündnerfleisch, Käse, Fleischkäse	Fr. 32.50
Wurstsalat garniert	Fr. 23.50
Wurstsalat einfach	Fr. 19.50
Wurstsalat einfach mit Pommes frites	Fr. 22.50
Wurst-Käsesalat	Fr. 22.50
Wurst-Käsesalat mit Pommes frites	Fr. 25.50
Eingeklemmtes Schinken, Salami, Fleischkäse oder Käse	Fr. 6.50
Belegte Brötli Thon, Ei, Schinken, Salami oder Spargel	Fr. 7.50

# <u>Pasta–Spezialitäten</u>

Spaghetti Hard mit Kalbfleisch und Champignons, an Tomatensauce (scharf)	Fr. 32.50
Spaghetti Don Pedro Pouletbruststreifen, Pinienkerne, Cherrytomaten, Pestosauce	Fr. 29.50
Spaghetti Carbonara	Fr. 27.50
Spaghetti Bolognese	Fr. 27.50
Spaghetti India mit Riesencrevetten, an einer leichten Currysauce	Fr. 34.50
Tagliatelle Capo mit Pouletstreifen, an Champignonrahmsauce	Fr. 29.50
Penne di Manzo mit zarten Rindfiletstreifen, an einer raffinierten Tomatensauce	Fr. 32.50
Penne Milano mit Kalbsfleischwürfel und Champignons, leichte Rahmsauce	Fr. 32.50

# <u>Vegetarisch</u>

Risotto mit Champignons	Fr. 27.50
Gemüseteller	Fr. 28.50
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	Fr. 20.50
Penne Arrabiata mit scharfer Tomatensauce	Fr. 22.50
Spaghetti Knoblauch mit Öl oder Rahmsauce zubereitet	Fr. 24.50
Spaghetti ai Funghi mit Champignonrahmsauce	Fr. 24.50
Spaghetti al Pesto mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl	Fr. 24.50
Tortellini Napoli mit Ricotta- und Spinatfüllung, Tomatensauce	Fr. 24.50

# vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	Fr. 28.50
Schweins Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	Fr. 33.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce, Nudeln	Fr. 28.50
Piccata Milanese, Spaghetti an Tomatensauce	Fr. 33.50
Fleischkäse gebraten, Pommes frites, Spiegelei	Fr. 24.50
Hard-Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	Fr. 25.50

# <u>vom Huhn</u>

Pouletstreifen gebraten mit Champignons, garniert mit gemischtem Salat	Fr. 27.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce, Reis garniert mit Früchten	Fr. 32.50
Pouletbrust an Pfefferrahmsauce, Pommes frites	Fr. 28.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch Stroganoff, Pommes frites	Fr. 31.50
Poulet Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	Fr. 33.50
Pouletflügeli 6 Stk. (scharf oder mild) Portion Pommes frites	Fr. 18.50 Fr. 9.50

## vom Rind

Rindssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites	Fr. 36.50
Rindssteak an Pfefferrahmsauce, Pommes frites	Fr. 36.50
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	Fr. 45.50
Entrecôte an Pfefferrahmsauce, Pommes frites, Gemüse	Fr. 45.50
Filetgulasch Stroganoff, Nudeln	Fr. 45.50
Rindsfilet an Pfefferrahmsauce, Reis, Gemüse	Fr. 48.50
Rindsfilet Médaillon an Kräuterrahmsauce, Croquettes und Gemüse	Fr. 48.50
Rindsfilet an Morchelsauce, Croquettes, Gemüse	Fr. 51.50

## Rindsfilet auf dem heissen Stein

Geniessen Sie ein feines Rindsfilet (240gr.):

In der Küche kurz angebraten, wird es serviert auf einem 320°C heissen Granitstein. Zu Tisch bestimmen Sie selbst die Garstufe Ihres Fleisches. Dieses kulinarische Erlebnis wird begleitet von drei Saucen und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Reis, Nudeln oder Croquettes.

p.P. Fr. 53.50

# <u>vom Kalb</u>

Geschnetzelte Kalbsleberli, Rösti	Fr. 36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti	Fr. 38.50
Wienerschnitzel, Pommes frites, Gemüse	Fr. 38.50
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter, gemischter Salat	Fr. 34.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce, Nudeln	Fr. 38.50
Kalbs Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	Fr. 39.50
Kalbssteak an Champignonrahmsauce, Nudeln	Fr. 46.50
T	
<u>vom Lamm</u>	
Lamm-Entrecôte an Pfefferrahmsauce, Pommes frites, Gemüse	Fr. 39.50
Lamm-Entrecôte an Kräuterrahmsauce, Pommes frites, Gemüse	Fr. 39.50
<u>Fisch</u>	
Eglifilet gebraten mit Mandeln, Kartoffeln, Gemüse, Sauce Tartare	e Fr. 37.50
Eglifilet im Bierteig gebacken, Kartoffeln, Sauce Tartare	Fr. 41.50
Eglifilet auf Bananenscheiben, Currysauce, Reis	Fr. 37.50
Zanderfilet an Kräuterrahmsauce, Kartoffeln, Gemüse	Fr. 37.50
Riesencrevetten mit Kräuterbutter überbacken, Reis, Gemüse	Fr. 37.50
Fischknusperli, gemischter Salat, Sauce Tartare	Fr. 27.50

### Ab 2 Personen

#### Fondue Bacchus

Fein geschnittenes, erstklassiges Kalbfleisch:

Auf Holzstäbchen aufgespiesst gart das Fleisch in einem gewürzten Sud aus Roséwein. Begleitet von einer grossen Auswahl an diversen hausgemachten Saucen, serviert mit Reis, Nudeln oder Pommes frites.

p.P. Fr. 59.50

#### Chateaubriand

Serviert wird das Herzstück des Rinderfilets auf französische Art: Das tranchierte Fleisch wird Ihnen vom Servicepersonal am Tisch vorgelegt. Begleitet von einer feinen Sauce Béarnaise, Croquettes und einem Gemüsebouquet.

p.P. Fr. 61.50

#### Käsefondue

Unser Fondue mit hauseigenem Rezept wird im Winterhalbjahr serviert, mit Brot von der regionalen Bäckerei Weber.



p.P. Fr. 33.50

## <u>Aperitifs</u>

		Fr.			Fr.
Campari 23	4cl	9.00	Cynar 16.5	4cl	9.00
Campari Orange 23	4cl	14.40	Appenzeller 29	4cl	9.00
Martini weiss 15	4cl	9.00	Ricard 45	2cl	8.50
Martini rot 15	4cl	9.00	Fernet Branca 40	2cl	8.50
Aperol Spritz 11	2dl	12.50	Hugo 11	2dl	12.50
Lillet Wild Berry 17	2dl	12.50	San Bitter o	1dl	5.00
Gespritzter Weisswein	2 1dl	7.50	Cüpli (Prosecco) 11	1dl	9.50

## Weitere Spirituosen

	cl	Fr.		cl	Fr.
Chivas Regal 40	4	14.50	Kirsch 40	2	8.50
Ballantines 40	4	12.50	Kernobst 45	2	8.50
Johnny Walker 40	4	12.50	Zwetschgen 40	2	8.50
Jack Daniel's 43	4	13.50	Vieille Prune 42	2	9.50
Rum Baccardi 37.5	4	11.00	Calvados 40	2	8.50
Rum Ron del Sol 37.5	4	11.00	Williams 43	2	10.50
Bombay S. Gin 37.5	4	12.50	Grappa Selection 43	2	13.50
Wodka 40	4	12.50	Rémy Martin 40	2	12.50
Baileys 17	4	11.00	Vecchia Romagna 38	4	11.50
Raki 45	4	10.50	J		

## Feldschlösschen Bier und Most

<u>Offenausschank</u>	dl	Fr.	<u>Aus der Flasche</u>	dl	Fr.
Flütli, -Panaché 4.8	2	4.60	Original 4.8	5	7.00
Stange, -Panaché 4.8	3	5.20	Alkoholfrei 0.5	3.3	5.80
Rugeli, -Panaché 4.8	3	5.20	Alkoholfrei 0.5	5	7.00
Becher, -Panaché 4.8	3	5.20	Bügel 4.8	5	7.00
Grosses, -Panaché 4.8	5	6.50	Schneider Weisse Weizenbier 5.4	5	7.80
			Ramseier Suure Moscht (klar) 4.0	4.9	7.20

<u>Mineralwasser Flasche</u>		dl	Fr.
Valser (mit oder ohne Kohlensäure)		7.5	11.50
Arkina (mit oder ohne Kohlensäure)		5	6.80
Arkina (mit oder ohne Kohlensäure)		3.5	5.80
Rivella rot		3.3	5.80
Rivella blau		3.3	5.80
Coca Cola		3.3	5.80
Coca Cola Zero		3.3	5.80
Ramseier Süssmost		3.3	5.80
Ramseier Apfelschorle		3.3	5.80
Alpinesse Tonic Water		2	5.80
Alpinesse Bitter Lemon		2	5.80
Michel Orangensaft		2	5.80
8 )			
<u>Mineralwasser offen</u>	2dl	3dl	5dl
Rhäzünser Mineralwasser	4.10	5.20	6.30
Coca Cola	4.10	5.20	6.30
Rhäzünser Citro	4.10	5.20	6.30
Fuse Tea	4.10	5.20	6.30
Ramseier Apfelschorle	1.10	0.20	6.30
Tambeter Experience			0.50
<u>Warme Getränke</u>			Fr.
Café crème, Espresso, Schale			5.20
Doppelter Espresso			6.40
Ristretto			4.60
Cappuccino			5.70
Latte Macchiato			6.10
Café Mélange			5.70
Café Hard			13.50
Café Fertig, Café Lutz			8.50
Ovomaltine, Caotina Schoggi			5.80
Tee Rum		10.50	
Tee Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Lindenblüte, Eisenkraut,	, Schwarz (	Grüntee	5.20
, 7-9,, 2	,		J. <b>2</b> U