

Vorspeisen

kleiner Salat

4,50 (A, J)

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz
frisch gekocht mit Einlage

6,00 (I , A)

Bio Garnelen mit Avocado,
Olivenöl und Käse gratiniert

10,50 (G , A)

Hausgemachte getrüffelte **Ajoli**

5,00 (G, C, A)

Bio Schafskäse

paniert mit Pankomehl
in der Pfanne gebraten,

kleiner Salat

Sheepmilk chees with smal salad

9,00 (A, J)

Tomatensuppe

mit Sahnehaube

6,00 (A)

Vegetarisch // Vegan

Salatteller Falafel vegan

gemischer Salat, Tomate,
Gurke, Zwiebeln, Champignon,

Falafel,

Sojajoghurdip

14,00 (J ,A)

Strauchtomaten

mit Burrata, Olivenöl und

Basilikum

13,00 (A)

Kass – Press – Knödel vegetarisch

mit Salbeibutter, Parmesanhobel,

kleiner Salat

16,00 (C, H, J)

Nudeln

mit Tomatensauce, Burrata,

kleiner Salat

16,00 (G, J, A)

Zürcher Geschnetzeltes Vegan

Sojageschnetzeltes, Weisswein-

Pflanzensahne Sauce,

Champignon, Bio Reis,

kleiner Salat

18,00 (F, J)

Grillteller vegan

Sonnenblumen Protein Patty,

Pannengemüse, Kartoffeln,

Tomaten – Chili – Knoblauchsalsa,

15,00

Käsespätzle vegetarisch

Bio Bergblumenkäse,
Sahne, Röstzwiebeln,
kleiner Salat
16,00 (A, C, J,)

Sonnen Burger vegan

Kürbiskern Fladenbrötchen
Sonnenblumen Protein Patty,
Salat, Tomate, saure Gurke,
Zwiebel, hausgemachter Ketchup,
frittierte Kartoffelscheiben
15,50 (H)

Falafel Burger vegan

Kürbiskern Fladenbrötchen
Falafel, Salat, Tomate, saure Gurke,
Zwiebel, Sojajoghurt, frittierte
Kartoffelscheiben
15,50 (H)

Fleisch // Fisch**Bio Lachs**

mit Salbeibutter,
Bio Reis, Gemüse
Grilled salmon in sage butter,
rice, vegetables
21,00

Salatteller Forellenfilet

gemischer Salat, Tomate, Gurke,
Zwiebeln, Champignon,
Avocado, geräuchertes
Forellenfilet
15,00 (A, J)

Kalbstaftelspitz Salat

mit Kürbiskernöl,
Bratkartoffeln
17,00

Kalbsschnitzel „original Wiener Schnitzel“

(hauchdünn vom Kalbsrücken geschnitten)
in Butterschmalz rosa gebraten
mit klassischer Sardellen Garnitur,
Bratkartoffeln, kleiner Salat
veal Schnitzel, roasted potatoes, smal salad
25,00 (A, C, J)

Gröstl**Alles in einer Pfanne gebraten**

Kartoffeln, Kalbstaftelspitz – Streifen,
Bauchspeck, Zwiebel, Champignon,
Gemüse, zwei Spiegeleier
roasted potatoes, veal strips, onion,
mushroom, fried egg
17,00

Bio Putenbrust

im Speckmantel gegrillt,
Steinpilzrahm Sauce,
Bratkartoffeln, kleiner Salat
grilled turkey, mushroom sauce,
roasted potatoes, smal salad
23,00 (J)

	Cheeseburger
	Kürbiskern Fladenbrötchen 100 % irisches Angusbeef ca. 200 g Salat, Tomate, saure Gurke, Zwiebeln, irischer Cheddar­käse, hausgemachter Ketchup, frittierte Kartoffelscheiben 16,50 (J, I, G, C)
BBQ Burger	
Kürbiskern Fladenbrötchen 100 % irisches Angusbeef ca. 200 g Salat, Tomate, saure Gurke, Zwiebeln, Bacon hausgemachte BBQ Sauce frittierte Kartoffelscheiben 16,50 (J, I, G, C, N)	

Extras für den Burger

glutenfreies Brötchen	/ 1,00
gegrillter Bacon (N)	/ 1,00
scharfe Chili Sauce	/ 1,00
Jalapeno´s	/ 1,00
irischer Cheddar­käse	/1,50
zusätzliches Rinderhackpatty	/ 6,00

Desserts

Affogato (Vanilleeis im Espresso)	4,00
2 Kugeln Vanilleeis, hausgemachte Karamellsauce und Sahne	5,00
2 Kugeln Walnusseis, hausgemachte Karamellsauce und Sahne	5,00
Obstcrumble mit Vanilleeis und Sahne glutenfrei	5,50
Obstcrumble mit Zitronensorbet Vegan / glutenfrei	5,00
Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis und Sahne	6,00

Ihr könnt gern bei uns auch essen
zum mitnehmen bekommen,
dazu einfach telefonisch vorbestellen.

06742 – 896754

Erreichbar sind wir immer 1 Stunde vor Öffnung
telefonisch.

Öffnungszeiten

Mo. / Do./ Fr.
17 bis 22 Uhr

Sa. / So. / Feiertag
15 bis 22 Uhr

Ruhetage Di. und Mi.

Küche schliesst immer 1 Stunde vorher.

Danke für euren Besuch
und tut nichts was wir nicht auch tun würden,
in diesem Sinne bleibt gesund.