

Sommer-Karte



Vorspeisen

Grüner Salat	10.–	✓
Gemischter Salat	12.–	✓
Wybersalat mit Späck & Brotwürfeli	14.50	
Tagessuppe	9.–	✓
Bouillon mit Brotwürfeli und Chrütli	7.–	
Melone mit Rohschinken	15.–	
Warmer Ziegenkäse mit Honig & Thymian auf Linsensalat	16.50	✓
als Hauptgang zusätzlich mit bunten Salaten	25.–	✓

Rindsfilet-Tartar

mild 🌶️ rassig 🌶️🌶️ scharf 🌶️🌶️🌶️ mit Toast & Butter		
Vorspeise 100gr	22.–	
Hauptgang 160gr	36.–	

Pinsa Romana: als Vorspeise zum Teilen oder als Hauptgang



- mit Cherry-Tomaten, Mozzarella und Pesto 16.– (V)
- mit Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten Olivenöl 18.–

Pinsa ist eine italienische Focaccia und wird für Sie frisch belegt und im 250°C heißen Ofen gebacken und auf einem Holzbrett serviert

Der Pinsa Grundteig (ohne Belag) ist Vegan. Er enthält Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl, Wasser, Natives Olivenöl, Salz, Bierhefe, Triebmittel, Getrockneter Weizensauerteig. Das Produkt enthält keine Farbstoffe, Konservierungsmittel, Zusatzstoffe.

Vegetarisch

- Pilzpastetli mit Pilzragout an Rahmsauce 16.– (V)
- mit bunter Gemüse garnitur 28.–

- Weissweinrisotto mit getrockneten Tomaten, 23.– (V)
- Cherry Tomaten, Rucola und Basilikum Pesto





Bunte Salate mit und ohne Fleisch

Caprese Salat	19.–	🌱
Tomaten, Büffel Mozzarella, Olivenöl & Basilikum		
Poulet-Curry Salat, Pouletgeschnetzeltes mit Currydressing, Salate, Früchte & Nüsse	25.–	
Thon Salat mit bunten Salaten garniert	19.–	

Fitnesssteller / Bunter Salat mit:

--Hausgemachte Zander Knusperli & Tartarsauce	29.–	
--Roastbeef & Tartarsauce	29.–	
--Entrecôte mit Kräuterbutter	44.–	
--Rumpsteak mit Kräuterbutter	35.–	
--Pouletbrust mit Kräuterbutter	32.–	
--Kalbs Wiener Schnitzel	40.–	
--panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück	26.–	
--Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse & Sweet-Chilli Sauce	25.–	🌱
--panierter Greizer Käse	26.–	🌱
Beilage Pommes Frites / Croquettes	6.–	



Hauptgerichte

Schnitzelteller paniert (Nierstück) mit Gemüse & Pommes Frites	29.–
Schweinschnitzel (Nierstück) mit Pilzrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nudeln	27.–
Förster-Steak mit Pilzragout an Rahmsauce Butternudeln & Früchtegarnitur	35.–
Wienerschnitzel mit Gemüse & Pommes Frites	43.–
Pouletbrüstli mit Estragonsauce mit reichhaltiger Gemüsegarnitur & Pommes Croquettes	37.–
Rumpsteak 180g mit hausgemachter Kräuterbutter reichhaltiger Gemüsegarnitur & Pommes Frites	40.–
Entrecôte 200g mit hausgemachter Kräuterbutter reichhaltiger Gemüsegarnitur & Pommes Frites	48.–
Rindsfilet 220g mit hausgemachter Kräuterbutter reichhaltiger Gemüsegarnitur & Pommes Frites	56.–



Fisch und Meeresfrüchte

Wolfsbarsch gebraten mit Weissweinsrisotto 32.–
getrockneten Tomaten, Cherry Tomaten,
Rucola und Basilikum Pesto

Black Tiger Crevetten mit Weissweinsrisotto, 32.–
getrockneten Tomaten, Cherry Tomaten,
Rucola und Basilikum Pesto

Viel Gemüse, weniger Fleisch

Schweinsfiletmedaillon (100 g) an Pilzrahmsauce 38.–
reichhaltige Gemüse garnitur & Pommes Frites

Rindsfiletmedaillon (100 g) mit Kräuterbutter 41.–
reichhaltige Gemüse garnitur & Pommes Croquettes

Urchigi Choscht

Chaubfleischgschnätzlets mit Wysswy u Nidle 40.–
& Anke-Röschi

Bure Bratwurst mit Zibelesosse u Pommes Frites 21.–



Vegetarisch

Fleisch Deklaration Poulet, Schwein, Kalb, Rohschinken= Schweiz
Rind= Paraguay / Fisch = Zander Kasachstan, Wolfsbarsch ASC Türkei, Thon Vietnam
Riesencrevetten=.Vietnam, Pinsa Teig=Italien, Brot=Schweiz, mit Schweizer Mehl hergestellt

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
Informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gern.