

HERZLICH WILLKOMMEN

APÉRO ohne Alkohol		CHF
Orangenjus/Tomatenjus	20cl	5.5
Truubetau weiss oder rot (Traubesaftshorley)	37.5cl	9.5
Sanbitter	10cl	5.5
Crodino	17.5cl	7
Rimuss Secco Glas	10cl	7.5
Martini vibrante (mit Bitterorangen) mit Tonic oder mit Rimuss bianco	Glas	9.5
Virgin Bellini	18cl	7
erfrischend, fruchtig prickelnd		

APÉRO mit Alkohol	Vol%	cl	
Prosecco Glas	11.5	10	8.5
Apérol Spritz	11.5	4	11.5
Martini weiss	15	4	7.5
Cynar	16.5	4	7.5
Campari	25	4	7.5
Campari Orange	25	4	10
Pernod	40	2	7.5
Gin Tonic	40	4	11.5

SUPPEN

	CHF
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsejulienne und hausgemachten Croutons	8.5
Leichte Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne und hausgemachten Croutons	8.5

SALATE

Die Salate werden mit unserer feinen Haus-Sauce zubereitet

	CHF
Grüner Salat	7.5
Gemischter Salat	11.5
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.5
Kabissalat mit Speck	9.5
Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)	11.5
Blattsalat mit gebackenen Eglifilets (3 Stück)	20.5

WARME VORSPEISE

	CHF
Eglifilets gebacken (3 Stück) mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	22.5
Ravioli je nach Saison (Steinpilz, Pecorino Feige, Kürbis etc.) mit Butter und Käse	18

UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

Herkunftsländer: Schweiz, Binnenseen Europa;

Lieferant: Bianchi AG, Zufikon, Bio Forellen Zucht Glauser, Bachs

GEBACKENE FISCH

Serviert mit Rüdlinger Salzkartoffeln, hausgemachter Mayonnaise und würziger Tartarsauce

	Teller CHF	Portion CHF
Eglifilets	38	44
Zander (Filets oder Tranchen)	44	54
Felchenfilets	38	44
Hecht (Tranchen)	42	49
Stubeplatte (Egli, Felchen, Zander und Hecht gemischt)	44	54
Fitnesssteller mit Eglifilets gebacken auf Salatteller, dazu Tartarsauce	38	

GEDÄMPFTE FISCH

*an einer feinen Butter-Weisswein-Kräutersauce
serviert mit Rüdlinger Salzkartoffeln*

	Teller CHF	Portion CHF
Eglifilets	38	44
Zanderfilet	44	54
Felchenfilets	38	44
Saiblingfilet	38	44
Lachsforellenfilet	36	42
Forelle ganz, gedämpft, Bio Zucht Glauser, Bachs	36	
Forelle blau ganz, aus dem Sud, Beurre noisette, Bio Zucht Glauser, Bachs	36	

STUBE MENÜ DUO

	Portion
Erster Teller Egli gebacken mit Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	49
Zweiter Teller Zander gedämpft an Weisswein-Butter Sauce mit Kräutern und Pilaw-Reis	

WARME BEILAGEN AUF WUNSCH

Blattspinat Portion	6
Pommes frites, Pilaw-Reis oder Nudeln Portion	6

FLEISCHGERICHTE

Lieferant: Metzgerei Sigrist, Rafz

Herkunft: Schweiz

Schweinschnitzel paniert, Pommes Frites	34
Rahmschnitzel (Schweinefleisch), Nudeln	34
Kalbssteak an feiner Rahmsauce, Nudeln	56
Hausgemachter Kalbshackbraten an Rahmsauce, Kartoffelstampf	38

VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli je nach Saison (Steinpilz, Pecorino Feige, Kürbis etc.) mit Butter und Reibkäse	32
Gemüseschnitzel mit Kartoffelstampf und Blattspinat	32

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene.

GETRÄNKE

BIER UND MOST

Falken Lagerbier im Offenausschank	50 cl	6.2
Falken Lagerbier im Offenausschank	30 cl	4.8
Falken Lagerbier Flasche hell	50 cl	6.5
Falken Amber Naturtrüb Bügelflasche	33 cl	5.8
Falken Weizenbier Flasche hell	50 cl	7.2
Falken Bier hell alkoholfrei	33 cl	5.2
Falken Lagerbier Flasche alkoholfrei	50 cl	6.2
Möhl Apfelwein mit oder ohne Alkohol	50 cl	6.2

MINERALWASSER

Henniez mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	9.5
Passugger / Henniez naturelle	50 cl	5.5
Passugger / Henniez naturelle	33 cl	4.8
Rivella blau, Rivella rot, Elmer Citro, Coca Cola, Coca Cola Zero, Möhl Shorley	33 cl	4.8
Vivi Soda Bio Shorely mit Zitrone/Ingwer, Blutorange/Ingwer oder Apfelshorley	33cl	6
Bitter Lemon, Tonic Fever Tree	20 cl	4.8
Hahnenwasser	50 cl	4

DESSERTS

	kleine Portion	Portion
Glaçé pro Kugel Rahmglaçé: Vanille, Erdbeer, Eiskaffee, Schokolade Sorbetglaçé: Zwetschge, Himbeer, Zitrone		4.8
Portion Rahm		1.5
Caramelköpflì mit Rahm		7.5
Cassata mit Rahm		8.5
Meringues	8.5	10.5
Meringues mit Glaçé	10.5	12.5
Eiskaffee	8.5	10.5
Warme Zwetschgen mit Vanilleglaçé	10.5	12.5
Hot Berry	9.5	11.5
Coupe Dänemark	8.5	11.5
Coupe Nesselrode mit Vermicelles & Vanilleglaçé	12.5	14.5
Vermicelles mit Rahm	10.5	12.5
Soufflé Glaçé au Grand Manier (hausgemacht)		12.5
Zitronensorbet mit Vodka		12.5
Himbeersorbet mit Himbeergeist		12.5
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser		12.5
Eistorte Romanoff		7.5
Eistorte Nougat		7.5
Kirschtorte vom Schneider Beck in Flaach		9.5

KAFFEE/TEE	CHF
Kaffee, Espresso	4.5
Milchkaffee	5.2
Schwarz-, Pfefferminz-, Lindenblüten-, Eisenkrauttee	4.5
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	6.8
Doppelter Espresso	6.2
Kaffee GT (Obstler), Kaffee Lutz	7

LIQUEURS UND SPIRITUOSEN	Vol%	cl	CHF
Obstbranntwein	37,5	2	5
Kirsch	37,5	2	5
Pflümli	37,5	2	5
Zwetschgenwasser	37,5	2	5
Rüdlinger Grappa	42	2	6.5
Grappa Amarone Paesanella Barricato	42	2	9.5
Vieille Prune Morin	41	2	9.5
Grand-Marnier	40	2	9.5
Cognac Remy Marin	40	2	10.5
Williams Morand	43	2	9.5
Appenzeller Alpenbitter	29	4	9.5
Himbeergeist Schladerer	42	2	9.5