

HERZLICH WILLKOMMEN

APÉRO ohne Alkohol

CHF

Orangenjus/Tomatenjus	20cl	5.5
Truubetau weiss oder rot (Traubesaftschorle)	37.5cl	9.5
Sanbitter	10cl	5.5
Crodino	17.5cl	7.5
Rimuss Secco Glas	10cl	8.5
Virgin Bellini erfrischend, fruchtig, prickelnd	18cl	7.5
Fever Tree Tonic mediterran oder Bitter Lemon	20cl	7.5
Virgin Apérol mit Rimuss secco	Glas	10.5

APÉRO mit Alkohol

	Vol%	cl	
Prosecco Glas	11.5	10	9.5
Apérol Spritz	11.5	4	12.5
Hugo	11.5	10	12.5
Martini weiss	15	4	8.5
Cynar	16.5	4	8.5
Campari	25	4	8.5
Campari Orange	25	4	10.5
Pernod	40	2	8.5
Gin Tonic	40	4	14.5

SUPPEN

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	9.5
Gemischter Salat	13.5
Tomatensalat mit Zwiebeln	10.5
Kabissalat mit Speck	10.5
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, mediterran, Kürbis etc.) mit Butter und Käse	18

UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

Herkunftsländer: Schweiz, Binnenseen Europa;

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

GEBACKENE FISCHE

Serviert mit Salzkartoffeln, hausgemachter Mayonnaise und würziger Tartarsauce

	Teller CHF	Portion CHF
Eglifilets	39.5	45
Zander (Filets oder Tranchen)	46	54
Felchenfilets	39.5	45
Hecht (Tranchen)	44	51
Stubeplatte (Egli, Felchen, Zander und Hecht gemischt)	46	56

GEDÄMPFTE FISCHE

an einer feinen Butter-Weisswein-Kräutersauce serviert mit Salzkartoffeln

	Teller CHF	Portion CHF
Eglifilets	39.5	45
Zanderfilet	46	54
Felchenfilets	39.5	45
Saiblingfilet	39.5	45
Lachsforellenfilet	39.5	45
Forelle ganz, gedämpft, Bio Zucht Glauser, Bachs	39.5	
Forelle blau ganz, aus dem Sud, Beurre noisette, Bio Zucht Glauser, Bachs	39.5	



STUBE MENÜ DUO

	Portion
Erster Teller Egli gebacken mit Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	
Zweiter Teller Zander gedämpft an Weisswein-Butter Sauce mit Kräutern und Pilaw-Reis	52

WARME BEILAGEN AUF WUNSCH

Blattspinat Portion	7
Pommes frites, Pilaw-Reis oder Nudeln Portion	7

FLEISCHGERICHTE

Lieferant: Metzgerei Sigrist, Rafz

Herkunft: Schweiz

Schweinsschnitzel paniert, Pommes Frites	38
Rahmschnitzel (Schweinefleisch), Nudeln	38
Hausgemachter Kalbshackbraten an Rahmsauce, Kartoffelstampf	40
Kalbssteak an feiner Rahmsauce, Nudeln	56

VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli je nach Saison (Steinpilz, Pecorino, mediterran, Kürbis etc.) mit Butter und Reibkäse	34
Gemüseschnitzel mit Kartoffelstampf und Blattspinat	34

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene.

GETRÄNKE

BIER UND MOST

Falken Lagerbier Grosses im Offenausschank	50 cl	6.5
Falken Lagerbier Stange im Offenausschank	30 cl	5
Falken Lager Herrgöttli	20cl	4
Falken Bügelflasche Spezial	33cl	6
Falken Lagerbier Flasche hell	50 cl	6.5
Falken Weizenbier Flasche hell	50 cl	7.5
Falken Bier hell alkoholfrei	33 cl	5.5
Möhl Apfelwein mit oder ohne Alkohol	50 cl	6.5

MINERALWASSER

Passugger / Allegra mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	10.5
Passugger / Allegra naturelle	50 cl	6
Passugger / Allegra naturelle	35 cl	5
Rivella blau, Rivella rot, Elmer Citro, Coca Cola, Coca Cola Zero, Shorley	33 cl	5
Fever Tree Bitter Lemon, Tonic water mediterran	20 cl	7.5
Hahnenwasser	50 cl	5

DESSERTS

	kleine Portion	Portion
Glaçé pro Kugel		5.5
Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Eiskaffee, Schokolade		
Sorbetglacé: Zwetschge, Himbeer, Zitrone		
Portion Rahm		2.5
Caramelköpfl mit Rahm		9.5
Cassata mit Rahm		9.5
Meringues mit Rahm	10	12.5
Meringues mit Glacé & Rahm	12	14.5
Warme Rotwein-Zimt-Zwetschgen mit Vanilleglacé	12	14.5
Eiskaffee	9.5	12.5
Hot Berry Vanilleglacé mit heissen Beeren	9.5	12.5
Coupe Dänemark	9.5	12.5
Kirschtorte vom Schneider Beck		10.5
Soufflé glacé au Grand Marnier (hausgemacht)		14.5
Zitronensorbet mit Vodka		14.5
Himbeersorbet mit Himbeergeist		14.5
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser		14.5

Fragen Sie nach unserem Saison Dessert!



KAFFEE/TEE	CHF
Kaffee, Espresso	4.8
Milchkaffee	6
Schwarz-, Pfefferminz-, Lindenblüten-, Eisenkrauttee	4.8
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	7.5
Doppelter Espresso	7.5
Affogato	9
Kaffee GT (Obstler), Kaffee Lutz	8

LIQUEURS UND SPIRITUOSEN	Vol%	cl	CHF
Obstbranntwein	37,5	2	6
Kirsch	37,5	2	6
Pflümli	37,5	2	6
Zwetschgenwasser	37,5	2	6
Rüdlinger Grappa	42	2	7.5
Grappa Amarone Paesanella Barricato	42	2	10.5
Vieille Prune Morin	41	2	9.5
Grand-Marnier	40	2	9.5
Cognac Remy Martin	40	2	10.5
Williams Morand	43	2	9.5
Appenzeller Alpenbitter	29	4	9.5
Himbeergeist Schladerer	42	2	9.5