

VORSPEISEN

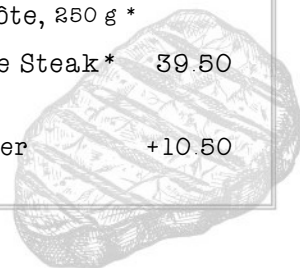
Aus dem Suppentopf (Tagesangebot)	6.50
Gemischter Blattsalat	6.50
Bärlauchcremesuppe mit Brot-Chip und Morcheln	16.00
Grüner Frühlingssalat mit Frühlingskräuter-Vinaigrette, Spargeln, Kefen und Edamame	15.50
Hamachi-Königsmakrele mit Yuzu-Dashi, Gurken, Sellerie und Rauchmandeln	20.50
Caesar's Salad	12.50 18.50
Lattichsalat, Speck, Parmesanspäne + Pouletbrust oder Crevetten	+ 9.50



«GREEN EGG»-GRILL

Das mit Holzkohle befeuerte «Green Egg» ist berühmt für gleichmässiges Garen und rauchiges BBQ-Aroma.

Alpstein-Pouletbrust* 150 g	22.50
Kalbs-Flanksteak 200 g	36.00
Black Angus Rinds-Entrecôte, 250 g *	42.50
Rinds-Rib-Eye Steak* 250 g	39.50
als Fitnesssteller	+10.50



SEASON'S BEST

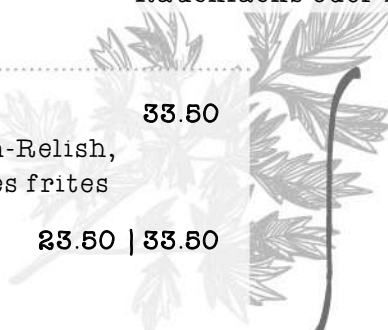
Rosa gebratenes Lammkaree mit Kräuterkruste *	48.50
Röstzwiebel-Jus, Gnocchi alla Romana und grillierte grüne Spargeln	

GREEN

Green Burger mit Süsskartoffel Frites	28.00
Veganes Sojahack-Patty im Sesam-Bun mit BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und veganem Coleslaw	
Weisse Spargeln	20.50 30.50
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln + Rauchlachs oder Rohschinken	+ 10.00

FAVORITEN

BIO Swiss-Cheeseburger *	33.50
Bio-Rindfleisch, Raclettekäse, Gurken-Relish, Zwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites	
BIO Rindstatar vom Uelihof	23.50 33.50
Der Klassiker mit Toast und Butter oder Pommes frites	
Wiener Schnitzel vom Kalb	38.50
mit Preiselbeeren	
Cordon bleu vom Kalb *	40.50
mit Bergkäse und geräuchertem Bauernschinken	
Black Angus Entrecôte im Pfännli 250 g *	44.00
mit hausgemachter Café de Paris-Sauce	



BEILAGEN
JE 5.00
Pommes frites
Süsskartoffel frites
Butternudeln
Reis
Marktgemüse
Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse

SAUCEN
JE 2.00
BBQ-Sauce
Sauce Béarnaise
Café de Paris
Chimichurri

* Bei diesem Gericht beträgt die Zubereitungszeit um die 30 Minuten

SOFTDRINKS


	30cl	50cl	1L
Fontana-Wasser mit / ohne Kohlensäure	3.00	4.00	7.00
Hausgemachter Eistee	4.20	6.50 (45cl)	
Hausgemachte Limonade Zitronensaft, Holundersirup Mineralwasser, Limette		6.50 (45cl)	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	4.20	
Rivella Rot / Blau	33 cl	4.20	
Fanta / Sprite	33 cl	4.20	
Apfelschorle	33 cl	4.20	
Gazosa	35 cl	4.20	
Dolce Aranciata /Lampone / Limone			
Fever Tree	20 cl	4.20	
Sicilian Bitter Lemon, Tonic Water			
Tomatensaft	20 cl	6.50	
Orangensaft (frisch gepresst)	20 cl	6.50	
Suure Most (alkoholfrei)	50 cl	5.50	

APERITIF

Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Zucker frisch gepresster Orangensaft		12.00
Americano Campari, Vermouth rosso, Mineralwasser, Orange		12.00
Weisswein gespritzt (süss / sauer)		7.50
Campari, 25 Vol.%	4 cl	6.50
Aperol, 15 Vol.%	4 cl	6.50
Lillet blanc, 17 Vol.%	4 cl	6.50
Cynar, 16.5 Vol.%	4 cl	6.50
San Bitter (ohne Alkohol)	4 cl	6.50
Ramazotti, 30 Vol. %	4 cl	6.50

KAFFEE / TEE

Espresso	4.00
Espresso doppio	4.50
Kaffee crème	4.00
Cappuccino / Milchkaffee	4.50
Latte Macchiato	4.50
Heisse Schokolade / Ovo	4.50
Tee (diverse Sorten)	4.00



BIER

Baarer Bier Herrgöttli	20 cl	3.80
Baarer Bier Stange	30 cl	4.40
Baarer Bier Kübel	50 cl	6.00
Baarer Bier alkoholfrei	33 cl	4.50
Baarer Goldmandli Bier	33 cl	4.50
Münchener Weissbier (DE)	50 cl	6.50

DIGESTIF

Original Etter	2 cl	8.00
Zuger Kirsch 41% Vol.		
Original Etter	2 cl	9.00
Vieille Poire Williams 40% Vol.		
Grappa Nardini 40% Vol.	2 cl	7.50