

VORSPEISEN

Aus dem Suppentopf (Tagesangebot)	6.50
Gemischter Blattsalat	6.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ravioli und Knochenmark	16.00
Farbiger Wintersalat	15.50
mit Passionsfruchtdressing, Karottenstreifen, Grapefruit, Sesam und gerösteten Cashewnüssen	
Gebeizter Lachs	20.50
mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Avocado-Guacamole	
Caesar's Salad	12.50 18.50
Lattichsalat, Speck, Parmesanspäne + Pouletbrust oder Crevetten	+ 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	15.50
mit Speck oder gebratenen Waldpilzen	

SEASON'S BEST

Rosa gebratene Entenbrust* 42.00
mit Szechuan-Pfeffer-Jus,
Semmelknödel, Schwarzwurzel
und Kräuterseitling

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	36.50
mit Preiselbeeren	
Cordon bleu vom Kalb *	38.50
mit Urner Bergkäse und geräuchertem Bauernschinken	
Black Angus Entrecôte im Pfännli 250 g *	44.00
mit hausgemachter Café de Paris-Sauce	

«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

GREEN

Green Burger mit Süsskartoffel Frites	28.00
Veganes Sojahack-Patty im Sesam-Bun mit BBQ-Sauce, Tomate, Gurke, Zwiebeln und veganem Coleslaw	
Fontana Winterteller	29.00
mit Topinambur-Kartoffelstampf, gebratenen Kohlrösen, Hokkaido Kürbis und Parmesanschaum	

BEILAGEN JE 5.00

Pommes frites
Süsskartoffel frites
Butternudeln
Reis
Marktgemüse
Gemischte Blattsalate
mit eingelegtem Gemüse

SAUCEN JE 2.00

BBQ-Sauce
Gin-Rahmsauce
Café de Paris
Kürbis-Mango-Chutney

* Bei diesem Gericht beträgt die Zubereitungszeit um die 30 Minuten

SOFTDRINKS

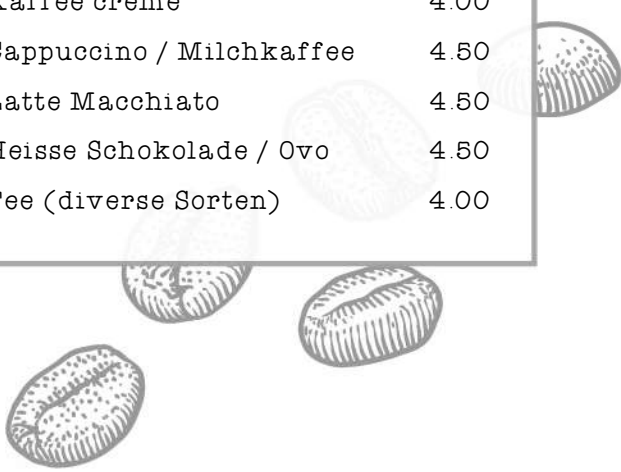
	30cl	50cl	1L
Fontana-Wasser mit / ohne Kohlensäure	3.00	4.00	7.00
Hausgemachter Eistee	4.20	6.50 (45cl)	
Hausgemachte Limonade Zitronensaft, Holundersirup Mineralwasser, Limette		6.50 (45cl)	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	4.20	
Rivella Rot / Blau	33 cl	4.20	
Fanta / Sprite	33 cl	4.20	
Apfelschorle	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		12.00
Aperol, Zitronensaft, Zucker frisch gepresster Orangensaft		
Americano		12.00
Campari, Vermouth rosso, Mineralwasser, Orange		
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