

Sommerliche Sinfonien



Saftiges Kalbskotelette

mit Kräuter - Senfkruste überbacken
auf Sommergemüse dazu knusprige Risottokugeln
45

Rindsfilet aus der Elgger Region 180g

mit hausgemachter Kräuterbutter,
knackigem Marktgemüse
und Zündholzkartoffeln
49

Mistkratzerli aus dem Ofen

fein mariniert und knusprig gebacken
serviert auf Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
Die Vorfreude dauert ca. 20 Minuten
31

Frisches Zanderfilet

mit gebratener Wassermelone und Minze
an leichter Orangensauce, serviert mit Wildreis
34

Bewusst halten wir unsere Speisekarte straff, damit wir Ihnen nur das Frischeste, Frechste und (G)luschtigste servieren können. Wir achten auf Schweizer Fleisch und Geflügel aus artgerechter Tierhaltung und Fische welche nicht vom Aussterben bedroht sind.

Kalte Vorspeisen



Büffelmozzarella mit Datteltomaten

und frischem Basilikum

13/23

Gazpacho Andaluz Shot

mit Sommersalat im Strudelchörbli

garniert mit Blüten vom Tösstaler Landrauchschinken

11

Thunfisch Carpaccio

mit Kapernmayonnaise

Olivenöl und Fleur de sel

13/24

Caesar Salat

marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing

mit Speckstreifen und Brotcroûtons

9

Marktfrische Blattsalate

8

Gemischte knackige Salate

9

Hausgemachte Dressings nach Ihrer Wahl.
Französisch, Italienisch oder Mango - Limettendressing

Übrigens... unsere Dressings können Sie auch
Zuhause geniessen. In der praktischen 0,5l Pet-Flasche

Roastbeef

rosa gebratenes Entrecôte vom Rind fein
aufgeschnitten und mit Sauce Tartare serviert

14/28

Suppen



Blumenkohlcrème
mit Birnensorbet, Safran
und Gartenkräutern

9

Dättliker Weinschaumcrème
verfeinert mit Riesling von Ernst Müller

9

Im Mass liegt die Harmonie. Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte aus vorwiegend naturgerechtem Anbau der Region. Ohne künstliche Zusätze bereiten wir (fast) alles in der Traube selbst zu.

Klassiker / Vorfreude auf Bewährtes



Frische Kalbsleber

in Butter gebraten mit frischen Kräutern
dazu Knusperröschi und Gemüsebouquet

35

Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar

mit gehobeltem Belper Knollen
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter

22/31

Burger vom Schauenberger Wasserbüffel

mit Bergkäse überbacken an hausgemachter Rosmarinsauce
und Rucola im Brioche Bun serviert, dazu Pommes Allumettes

29

Hausgemachter Kalbshackbraten

an kräftiger Sauce auf Nudelnest
und Broccoliröschen

33

Klassisches Schweins Cordon bleu

gefüllt mit würzigem Bergkäse und Schinken
mit Pommes frites und Marktgemüse

29

Schnipo

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Gemüse

24

Fleischlos Glücklich



Burrata Ravioli
aus italienischer Manufaktur
in Butter geschwenkt mit Pfirsich
und frischem Spinat
17/28

Hausgemachte Risottokugeln
auf knackigem Gemüse an
fruchtiger Tomatensauce
25

Fleisch- und Fischdeklaration
Schweine-, Kalb-, Poulet-,
Lamm- und Rindfleisch sind aus der Schweiz
Hirsch aus Österreich
Zander aus Russland
Lachs aus Kanada



Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

Fitnesssteller



Bunt gemischter Salatteller nach Ihren Wünschen serviert mit...

...paniertem Schweinsschnitzel

23

...gebratenen Pouletbruststreifen

25

...gebackenen Eglifilets im Bierteig
dazu Remouladen Dip

28

...gebackenen Vegi - Frühlingsrollen
dazu Sojasauce

23

Caesar Salat
marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing
mit Pouletbruststreifen, Speck
und Brotcroûtons

24

Im Mass liegt die Harmonie. Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte aus vorwiegend naturgerechtem Anbau der Region. Ohne künstliche Zusätze bereiten wir (fast) alles in der Traube selbst zu.