

APÉRO

| | |
|---|------|
| Negroni Gin, roter Wermut, Campari & Orange | 13.- |
| Granatapfel Spritz Prosecco, Tonic Water, Granatapfelsirup | 14.- |
| Winter Gin & Tonic Gin, Gin Sole, Holunderblüte, Campari, Tonic | 14.- |
| Seedlip Tonic (alkoholfrei) Seedlip Spice 94 & Tonic Water | 13.- |

VORSPISSE

| | | |
|--|--------------|--------------|
| | klein | gross |
| Grüner Salat mit French, Italian oder Hausdressing | | 11.- |
| Badener Marktsalat an Hausdressing | 13.- | |
| Rucola mit Birne, Baumnuss und Gorgonzola | 15.- | |
| Rauchlachs mit Toast, Sahnemeerrettich und Salatgarnitur | 16.- | 25.- |

| | |
|--|--------------------------|
| Tagessuppe | 09.- |
| Beefsteak-Tatar mit Toast & Butter mild, medium oder scharf mit Cognac | 25.- 34.- +03.- +03.- |

SPARRE RIBS

CHF 39.00

Bacon Ribs
Ribs mit dem Geschmack des Besten vom Schwein: Herzhaft geräucherter Bacon!

Appenzeller Ribs
Die 42 Kräuter des Appenzeller Kräuterbitters verleihen den Ribs ihren Geschmack!

Whiskey Ribs
Der verwendete Single Malt Whiskey gibt den Ribs ein malzig-rauchiges Aroma.

Mit Ofenkartoffel & Maiskolben



Deklaration:
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz,
ausser anders deklariert.
Lachs: Schottland
Garnelen: Vietnam

UUFSCHNITT

| | |
|---|---------------|
| Frisch von der Theke Tessiner Prosciutto Bündnerfleisch Mostbröckli Kräuterspeck | |
| 19.- | 24.- |
| klein | mittel |
| 31.- | gross |
| Oliven & Parmesan 13.- | |
| serviert mit frischem Brot & Butter | |

SATTMACHER

| | | | | |
|--|--------|--------|------|------|
| Entrecôte vom Rind | 120g | 200g | 22.- | 35.- |
| Rib-Eye Steak vom Rind | | | 39.- | |
| Grand Cru Schweinskotelette (ca. 350g) | | | 40.- | |
| Grilliertes Lammierstück (NZ) | | | 19.- | 30.- |
| Maispouardenbrust (F) | | | 25.- | |
| Grillierter Tagesfisch Fragen Sie nach unserem Angebot | 150g | | 25.- | |
| Grillierte Tonka-Garnelen | 4 Stk. | 6 Stk. | 21.- | 29.- |

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

VEGI +

| | | | |
|---|----------------|------------------|-----------|
| Penne aus dem Sbrienzlaib an Cognac-Rahmsauce mit Trockenfrüchten und Nüssen | als Beilage | als Hauptgang | 35.- |
| Grillierte Avocado mit Kichererbsen & Kräutern | | | 28.- |
| Hummus mit Pitabrot, Oliven und Olivenöl | | | 09.- 24.- |
| Quinoa-Salat mit Yuzu & frischem Gemüse | | | 09.- 24.- |
| Grillierte Aubergine mariniert in Miso | | | 09.- 24.- |

BEILAGE

CHF 7.00 je Beilage

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| Pommes Frites | Ofenkartoffel |
| Butterreis | Cremiger Randensalat |
| Blattsalat | Marktgemüse |

SAUCE

CHF 3.00 je Sauce

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Salsa Verde | Pilz-Rahmsauce |
| BBQ-Sauce | Café de Paris |
| | Kalbsjus |

JEITZ' IN SAISON

| | |
|---|------|
| Konfierte Tomate warm serviert mit Mozzarella | 15.- |
| Pastinakencremesuppe mit Honigschaum | 15.- |
| Kalbs Ossobucco mit Polenta, Marktgemüse und Gremolata | 44.- |
| Rindfilet-Medaillon (180g) (AR) mit Pastinaken-Purée, Pommes Frites und Jus | 52.- |
| Vegetarisches Capuns mit Käse überbacken | 35.- |

KLASSIKER

| | |
|---|---------------|
| Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti | 39.- |
| Rindsburger mit Pommes Frites & Cole Slaw mit Käse | 25.- +02.- |
| mit Speck | +02.- |
| mit Röstzwiebeln | +02.- |
| mit Spiegelei | +02.- |
| mit extra Fleisch | +14.- |
| Schweins Plätzli mit Pommes Frites und Jus | 28.- |
| Cesar Salat aus dem Parmesanlaib mit Speck & Croûtons mit Streifen von der Maispouarde | 14.- +08.- |

CHEFSCHNITT

ab 2 Personen / 30 min Zubereitungszeit

Fondue Chinoise à discrétion

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch
kleiner Salat & eine Beilage nach Wahl
mit 4 Saucen

CHF 44.00 pro Person

SÜESSES

| | |
|---|-----------------|
| Vermicelles mit Rahm | 11.50 |
| Coupe Nesselrode | 15.- |
| Hausgemachte Mini-Desserts | |
| Blutorangensorbet mit Campari-Espuma | 07.- |
| Panna Cotta mit Früchtecoulis | 07.- |
| Schoggi Mousse mit marinierter Orange | 07.- |
| New York Cheese-Cake | 09.- |
| Hibiskus-Ingwer-Glacé auf Ananas-Ragout | 12.50 |
| Unsere Eissorten: | pro Kugel 03.50 |

Bitte fragen Sie unser Service-personal nach unseren Glacésorten