



GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen. Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller gereift und gelagert ist oder ganz einfach:

Geniessen Sie einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

**ES IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN, IN UNSERER KÜCHE
NACHHALTIGE, FAIRE UND GESUNDE PRODUKTE ZU VERARBEITEN.
NICHT MASSE, SONDERN KLASSE IST UNSER CREDO.**

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns eine Verpflichtung. Wir sind immer bestrebt, gute Leistungen zu erbringen und Sie mit einem herzlichen Empfang sowie einer zuvorkommenden und freundlichen Bedienung zu verwöhnen.

Philippe Nanzer und Team

ÖFFNUNGSZEITEN

09:00 – 22:00 Uhr

Küche: 11:30 – 13:30 Uhr sowie 18:00 – 21:00 Uhr

Ruhetage: Montag und Dienstag

Wenn Sie ein Gericht auf zwei Teller serviert wünschen,
verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00.



> VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit Chnoblibrot *	10.50
Green salad with garlic toast Salade verte et pain à l'aile grillé	
Gemischter Salat mit Chnoblibrot*	12.50
Mixed salad with garlic toast Salade mêlée et pain à l'aile grillé	
Bunter Tomatensalat mit Burrata und Rohschinken	18.50
Tomato salad with Burrata and cured ham Salade de tomates avec du fromage Burrata et du jambon de Parme	
Tatar vom Rind mit kleinem Salatbouquet und Toastbrot	klein 25.50
Beef Tartar with small salad and toasted homemade bread	gross 33.50
Tartare de bœuf avec une petite salade et pain grillé	
Gerösteter Blumenkohl im Tempurateig mit Limetten- Knoblauch Aioli (vegan)	15.50
Roasted and crispy coated cauliflower with vegan lime- garlic- aioli Choux fleur rôti et pané avec Aioli d'ail et limes	

* Unsere Salate sind auf Anfrage vegan erhältlich/

* A vegan version is available/

* disponible sur demande en version végétalienne

> SUPPEN

Pikantes Thai-Curry Süppchen mit Erdnussmascarpone und süssen Zwieblein	14.50
Thai-style curry and coconut soup, sweet onions and peanut mascarpone Soupe de curry de Thaïlande et noix de coco et mascarpone au cacahuètes	
Karotten-Kokossuppe mit Amaretto, Randen-Espuma und mariniertem Gemüse (vegan)	14.50
Carrot and coconut soup with Amaretto, beetroot foam and marinated vegetables Soupe de carottes et noix de coco avec légumes marinées	



> PASTA

	Vorspeise	Hauptgang
Spaghetti « Marinara » mit Lachsstückli, Jakobsmuscheln & Riesencrevetten an sämiger Safransauce Spaghetti with salmon, scallops and giant prawns in a creamy saffron sauce Spaghetti au saumon, Coquille St. Jacques et des crevettes géantes avec une sauce au safran crémeuse	25.50	31.50
Penne all'arrabiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream Macaroni aux tomates, chili, fromage rapé et crème	15.50	21.50
Hausgemachte Steinpilzravioli mit Blattspinat, gebratenen Steinpilzen und Pistazien Homemade Porcini ravioli with tender spinach, sautéed porcinis and pistachios Raviolis aux bûlets sautés, épinards, et noix de pistache	23.50	29.50

> VOM LAND

Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables Cubes d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, frites et légumes	37.50
Pouletbrüstli gebraten mit Zitronen-Basilikumsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl Fried chicken breast with lemon-basil sauce and vegetables, served with a side dish of your choice Suprême de volaille, sauce au citron et basilique, légumes et accompagnements de votre choix	32.50

> AB ZWEI UND MEHR *Preis pro Person / Price per person / Prix par personne*

Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet 400 g) am Tisch tranchiert, Sauce Béarnaise mit reichhaltiger Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl Double beef tender loin, grilled to your desire, Sauce Béarnaise Chateaubriand, grillé à votre choix, Sauce Béarnaise	p/P 55.50
---	------------------

> VOM SEE

Fischknusperli vom Zander mit Tatar Sauce, Beilagen nach Wahl Fried fillets of pike-perch, Tartar sauce and your choice of side dish Goujons de sandre frits, sauce Tartare, accompagnements de votre choix	Kl.Port. 23.50	29.50
Tagesfisch gebraten mit Gemüse und Beilage nach Wahl Catch of the day with vegetables and your choice of side dish Poisson du jour avec des légumes, accompagnements de votre choix		39.50

Beilagen, falls nicht anders vermerkt:

Pommes frites, Süsskartoffel Frites, Gemüsereis, Steinpilz-Risotto, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelcroquetten, Teigwaren
 Above main courses are accompanied by your choice of:

Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles, porcini-risotto, roasted potatoes, boiled potatoes

Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de : Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes



> POULET SPEZIALITÄTEN

Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce (25min) 27.50

Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house)

Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre (spécialité de la maison)

Das fernöstliche Mistkratzerli/ The one from far East / Celui d'Extrême-Orient 29.50

Mariniert mit asiatischen Gewürzen, Erdnüssen, leicht pikant mit sämiger Thai-Curry Sauce

Roasted spring chicken with Asian spices, peanuts, slightly spicy with a creamy Thai curry sauce

Coquelet rôti mariné aux épices asiatiques, cacahuètes, légèrement épicé à la sauce au thaï curry

Das teuflische Mistkratzerli / The spicy one / Celui qui est diabolique 29.50

Gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce

Roasted spring chicken spicy marinated with chilli sauce

Coquelet rôti avec marinade épicée et sauce chili

Halbes Freiland Poulet («Beni's Poulet») mit Spezi­alsauce (25min) 26.50

Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (specialty of the house)

Demi-poulet avec sauce au beurre (spécialité de la maison)

dazu empfehlen wir als Beilage:

Portion Pommes frites	8.00	Portion Risotto	9.00
Portion Süsskartoffel frites	9.00	Portion Gemüse	9.00
Extra Portion Spezi­alsauce	3.00	Portion Reis	5.00

Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites, Spezi­alsauce 25.50

Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house)

Ailerons de volaille, frites et sauce au beurre (spécialité de la maison)

Pouletflügeli «Sweet & Sour» 25.50

knusprig gebacken mit Pommes frites, süs­ser Chilisauce

Chicken wings «Sweet & Sour», French fries, sweet chili sauce

Ailerons de volaille «Sweet & Sour», frites et sauce chili douce

Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites, Spezi­alsauce 25.50

Chicken wings «BBQ», French fries, our signature sauce (Specialty of the house)

Ailerons de volaille «BBQ», frites et sauce au beurre (spécialité de la maison)

Pouletflügeli «Diabolisch» mit Pommes frites und sehr scharfer Haussauce 25.50

Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce

Ailerons de volaille «diabolique», frites et sauce très piquante





> SOMMER-HITS

Sommer-Hit 1

30.50

Panierte Schweinskotelette mit Tomatenspaghetti und Gemüse garnitur

Breaded pork chop with tomato spaghetti and vegetables

Côte de porc panée avec spaghetti à la tomate et des légumes

Sommer-Hit 2

24.50

Quinoa mit sommerlichem Gemüse und Kräutervinaigrette (vegan)

Quinoa with vegetables and creamy herb sauce

Quinoa aux légumes d'été et sauce à la crème aux herbes

Sommer-Hit 3

49.50

Rindsfilet (180g) gebraten mit Rucola und Steinpilzen auf Sommergemüse & Beilage nach Wahl

Fillet of beef roasted with rocket and porcini mushrooms on summer vegetables side dish of your choice

Filet de bœuf rôti avec roquette et cèpes sur légumes d'été et accompagnements de votre choix

Sommer-Hit 4

25.50

Kirchererbsen-Linsen-Curry mit Gemüse, Crème fraîche und Naanbrot *

Chick pea and lentil curry with vegetables, Crème fraîche and naan bread

Curry de pois chiches et de lentilles avec légumes, Crème fraîche et pain naan

*Auf Anfrage vegan erhältlich/A vegan version is available/disponible sur demande en version végétalienne

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

Wenn Sie ein Gericht auf zwei Tellern serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00.

Herkunft: Poulet: CH, Kalb: CH, Schwein: CH, Rind: CH, IRL, Egli: CH Lachs: CH, Albeli: CH (Vitznau) Zander: Baltikum, Jakobsmuscheln: Wildfang MSC, Crevetten: BIO Zucht Vietnam. Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch und achten beim Rindfleisch auf Grasfütterung sowie gute Tierhaltung