



UNSER OSTER ANGEBOT

(Karfreitag, 3. April - Ostermontag 6. April 2026)

> VORSPEISEN

Spargelcrème-Süpli mit Crème fraîche und Morchel-Stückli (V) Cream of asparagus soup with sour cream and morels	CHF 16.50
Zwiebelringli mit Gorgonzoladip (V) Onion rings with blue cheese dip	CHF 13.50
Blätterteig-Pastetli mit Morchelrahmsauce (V) Puff pastry filled with morel cream sauce	CHF 18.50
Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot (V)* Seasonal salad with garlic bread	CHF 13.50
Spargel "alla Milanese" mit Parmesan überbacken (V) Asparagus Milanese gratinated with parmigiano	CHF 19.50

> GITZI - Weggiser Bio Gitzi von Daniel Schilliger

Die Zicklein wachsen dort auf, wo unser Hausbach, der Rubibach, entspringt. Aromatische Kräuter und naturbelassene, ungedüngte Gräser verleihen ihrem Fleisch seine besondere Milde und feine Qualität.

Mit grosser Freude und Dankbarkeit geniessen wir das Vertrauen von Dani, der uns seine Gitzi anvertraut. Zu Ostern und im Frühling präsentieren wir Ihnen daraus erlesene Spezialitäten.

Lassen Sie sich von unseren Kreationen überraschen und geniessen Sie eine Osterdelikatesse, die heute nur noch selten zubereitet und angeboten wird.

Hacktäschli vom Gitzi, Kartoffelstock mit Seeli und Gemüse Local kid goat balls with mashed potatoes, sauce and vegetables	CHF 36.50
Geschmorter Gitzischlegel (Teil) mit Gremolata, Bramata Polenta und viel Sauce Braised local leg of kid goat with gremolata, bramata polenta and lots of sauce	CHF 44.50
Rücken-Medaillon gebraten mit Morchelrahmsauce auf Spargeln und Zitronenrisotto Pan-fried saddle-medallion of kid goat with creamy morel sauce on asparagus and lemon-risotto	CHF 55.50
Voessen vom Gitzi mit Nüdeli und Gemüse Creamy kid goat stew with noodles and vegetables	CHF 36.50

OSTER-KLASSIKER



> FLEISCH

Lammkoteletten gebraten mit Kräuterkruste, Portweinjus und Rosmarinkartoffeln	CHF 46.50
Pan-fried racks of lamb in an herb coat, port jus and rosmarin potatoes	
Lammentrecote gebraten auf cremigem Spargel und Bärlauch-Haselnuss-Gnocchi	CHF 45.50
Pan-fried lamb entrecote on creamy asparagus and wild garlic-hazelnut-gnocchi	
Kalbsteak gebraten mit Morchelrahmsauce, Spargel und Beilage nach Wahl	CHF 55.50
Pan-fried veal steak with morel sauce, asparagus and your choice of side dish	
Entrecote vom Rind gebraten mit Sauce Bèarnaise, Spargel und Beilage nach Wahl	CHF 49.50
Pan-fried beef entrecote with sauce bearnaise, asparagus and your choice of side dish	

> FISCH

Schweizer Eglifilets (Zucht) auf cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Mandelbutter	CHF 42.50
Swiss perch filets on a creamy spinach, boiled potatoes and almond butter	
Zanderfilet gebraten auf Spargeln mit Sauce Hollandaise und Beilage nach Wahl	CHF 38.50
Pan-fried pike-perch filet on asparagus with sauce hollandaise and your choice of side dish	
Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce und Beilage nach Wahl	CHF 29.50
Fried fillets of pike-perch, tartar sauce and your choice of side dish	

> PASTA/RISOTTO

Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm (V)	CHF 22.50
Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream	
Tagliatelle mit Morchelrahmsauce und Spargel-Stückli (V)	CHF 28.50
Tagliatelle with creamy morel sauce and asparagus	
Bärlauchrisotto mit Stracciatella di Buffalo und karamellisierten Nüssen (V)	CHF 28.50
Wild garlic risotto with stracciatella di buffalo and caramelized nuts	

OSTER-KLASSIKER



> POULET SPEZIALITÄTEN (Mistkratzerli & halbes Poulet, Wartezeit ca. 25min)

Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce 27.50
Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (specialty of the house)

Das frühlingshafte Mistkratzerli mit Bärlauch mariniert und Zitronen-Bärlauchsauce 29.50
Roasted spring chicken with wild garlic marinade and creamy lemon-wild garlic sauce

**Das teuflische Mistkratzerli
gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce** 29.50
Roasted spring chicken spicy marinated with chili sauce

Halbes Poulet («Beni's Poulet») mit Spezi­alsauce 27.50
Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (specialty of the house)

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 und Spezi­alsauce 26.50
Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house)

**Pouletflügeli «Sticky Sweet & Sour» mit Crème Fraîche, Dill, Zwiebeln
Pommes frites und süsser Chilisauce** 27.50
Chicken wings «Sticky Sweet & Sour», with sour cream, dill, French fries and sweet chili sauce

Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites und Spezi­alsauce 26.50
Chicken wings «BBQ», French fries, our signature sauce (Specialty of the house)

Pouletflügeli «Diabolisch» mit Pommes frites und sehr scharfer Haussauce 26.50
Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce



(V) = vegetarisch

* = vegan erhältlich