

> VORSPEISEN

Thai-Curry Süppchen mit gebratener Bio-Riesencrevette	17.50
Thai inspired coconut curry cream soup with fried organic tiger prawn	
Burratina mit Tomatensalat, Jörgs Basilikum-Pesto und knusprigem Parmesan (V)	18.50
Burrata with tomato salad, crunchy parmesan chip and basil pesto	
Knusprig gerösteter Blumenkohl mit Limetten-Knoblauch Aioli (V)*	19.50
Crispy roasted cauli flower with garlic-lime aioli	
Pulpo gebraten auf Hummus mit Pistazien-Vinaigrette	22.50
Sauteed Octopus on hummus and pistachio vinaigrette	
Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot (V) *	12.50
Seasonal Salad with garlic bread	
Tatar vom Rind mit Toast und kleinem Salatbouquet	19.50
- Hauptgang	32.50
Beef Tatar with Toast and small salad (available as a starter or as a main dish)	

> HAUPTGÄNGE

Piccata vom Säuli nach Mailänder Art mit Gemüse und Beilage nach Wahl	37.50
Pork "Piccata" with vegetables and side dish of your choice	
Eglifilets gebraten mit Gemüse und Beilage nach Wahl	41.50
Fillets of perch with vegetables and side dish of your choice	
Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce und Beilage nach Wahl	29.50
Fried fillets of pike-perch, tartar sauce and your choice of side dish	
Kalbsteak gebraten mit Morchel-Rahmsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl	52.50
Veal steak with morel sauce, vegetables and side dish of your choice	
Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse	37.50
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables	
Zarte Pouletbrust gebraten mit Zitronen-Basilikum-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl	34.50
Sautéed chicken breast with creamy lemon-basil sauce, vegetables and side dish of your choice	
Spaghetti « Buffalo » mit Cherrytomaten, Rucola, Artischocken und Büffelmozzarella mit pikanter, cremiger Sauce (V)	31.50
Spaghetti with Cherry-tomatoes, rocket salad, artichokes and mozzarella di bufala	
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm (V)	22.50
Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream	
Veganes Kichererbsen-Linsen-Curry mit Gemüse und Naan-Brot (V) *	29.50
Vegan chickpea and lentil curry with vegetables and naan bread	

> POULET SPEZIALITÄTEN (Mistkratzerli & halbes Poulet 25min)

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

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

**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))

Neu!!! Pouletflügeli «Sticky Sweet & Sour» mit Crème Fraîche, Dill, Zwiebeln 27.50

Pommes frites und süs­ser Chilisauce

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