



> VORSPEISEN

Bärlauchcrème-Süpli mit Crème fraîche und Spargel-Stückli (V) Cream of wild garlic soup with sour cream and asparagus	14.50
«Shakshouka» orientalischer Gemüseintopf mit Feta, pochierem Ei und Pita Brot (V) «Shakshouka» rich spicy tomato-based dish with Feta, poached egg and pita bread	19.50
Pulpo gebraten auf Hummus mit Pistazien-Vinaigrette Sautéed Octopus on hummus and pistachio vinaigrette	22.50
Croquettas mit Jamon Serrano auf Spargelbett mit Limetten-Knoblauch Aioli Spanish croquettas with serrano ham on asparagus bed with lime-garlic aioli	17.50
Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot (V) * Seasonal Salad with garlic bread	12.50
Spargel alla Milanese mit Parmesan überbacken (V) * Asparagus Milanese gratinated with parmigiano	19.50

> HAUPTGÄNGE

Zartes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce auf Spargelragout, Beilage nach Wahl Tender veal steak with morel cream sauce on asparagus ragout and your choice of side dish	57.50
Lammentrecôte mit Portweinjus und Spargelragout, Beilage nach Wahl Lamb entrecôte with port wine jus and asparagus ragout and your choice of side dish	49.50
Eglifilets gebraten mit Kräuterrahmsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fillets of perch with creamy herb sauce, creamy spinach and boiled potatoes	41.50
Rindsfilegulasch Stroganoff mit klassischer Garnitur, Beilage nach Wahl Beef-filet goulasch Stroganoff, classic garnish and your choice of side dish	41.50
Tagliatelle mit Morchelrahmsauce und Spargel-Stückli (V)* Tagliatelle with morel cream sauce and asparagus	28.50
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm (V) Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream	22.50
Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce und Beilage nach Wahl Fried fillets of pike-perch, tartar sauce and your choice of side dish	29.50
Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables	37.50
Zarte Pouletbrust gebraten mit Zitronen-Bärlauch-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl Sautéed chicken breast with creamy lemon-wild garlic sauce, vegetables and side dish of your choice	34.50

GOTTHARD-KLASSIKER

> **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 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))

**Neu!!! 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

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informiert Sie gerne unser Servicepersonal. Herkunft: Poulet: CH, Kalb: CH, Rind: AU, IRL, Lachs: CH, Schwein: CH / Service & 8.1% MwSt. inbegriffen