

## > VORSPEISEN

---

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

## > HAUPTGÄNGE

---

<b>Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce und Beilage nach Wahl</b>	<b>29.50</b>
Fried fillets of pike-perch, tartar sauce and your choice of side dish	
<b>Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse</b>	<b>37.50</b>
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables	
<b>Zarte Pouletbrust gebraten</b>	<b>34.50</b>
<b>mit Zitronen-Basilikum-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl</b>	
Sautéed chicken breast with creamy lemon-basil sauce, vegetables and side dish of your choice	
<b>Spaghetti «Buffala» mit Cherrytomaten, Rucola, Artischocken und Büffelmozzarella mit pikanter, cremiger Sauce (V)</b>	<b>31.50</b>
Spaghetti with Cherry-tomatoes, rocket salad, artichokes and mozzarella di bufala	
<b>Tagliatelle «Estate»</b>	<b>26.50</b>
<b>mit Steinpilzen, Spinat und Pinienkernen an sämiger Sauce (V)</b>	
Tagliatelle (noodles) with porcinis, spinach, pine nuts and creamy sauce	
<b>Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm (V)</b>	<b>22.50</b>
Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream	
<b>Veganes Kichererbsen-Linsen-Curry mit Gemüse und Naan-Brot (V)</b>	<b>29.50</b>
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** **29.50**  
**gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce**  
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	<b>8.00</b>	Portion Risotto	<b>9.00</b>
Portion Süsskartoffel frites	<b>9.00</b>	Portion Gemüse	<b>9.00</b>
Extra Portion Spezi­alsauce	<b>3.00</b>	Portion Reis	<b>5.00</b>

**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