



— Saison 2024 —

Speisekarte



Vorspeisen

Grüner Blattsalat

10.50

Frühlingssalat Variation

mit geräuchertem Lachs oder Avocado

14.50

Rinds Carpaccio

mit frischem Rucola, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und Sale di Mare

19.50

Beefsteak Tatar

mit Toast & Butter dazu Blattsalatbouquet

19.50 | 29.50

Gambas "al ajillo"

gebratene Riesencrevetten in rassicem Knoblauchöl mit Peperoncini

18.50

Avocado Carpaccio

mit gebratenen Riesencrevetten

19.50 | 29.50

Pulpo Carpaccio

mit frischem Rucola, mariniert mit Limettensaft, Olivenöl und Sale di Mare

19.50

Capuns mit Salsiz

an einer raffinierten Weisswein Sauce

14.50

Tom Kha Vegi Suppe (Pikant)

mit Pilzen, Gemüse und Tomaten

15.50

Tom Kha Gai Suppe (Pikant)

mit Poulet, Pilzen und Tomaten

19.50

Für den kleinen Hunger

Club Sandwich

mit Pouletbrustschnitzel, Eiersalat, Blattsalat, Gurken und Tomaten
mariniert mit Tartar- und pikanter BBQ-Sauce
23.50

Wurstsalat | Thonsalat

einfach oder garniert
14.50 | 18.50

Wurstkäse Salat

einfach oder garniert
15.50 | 19.50

Apéro Variation Surprise

26.50 | Pers.

Fitnesssteller mit gemischtem Salat, dazu:

Poulet Brust
26.00

Kalbsschnitzel
32.00

Egli Knusperli
32.50

Flammkuchen

Klassisch

mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm
18.00

Vegetarisch

mit Gemüse, Cherrytomaten und Zwiebeln
18.00

Quattro Formaggi

mit vier verschiedenen Käsen, Zwiebeln und Sauerrahm
20.50

Di Mare

mit Crevetten Vannamei aglio olio, Sauerrahm und Zwiebeln
23.50

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti Napoli

15.50

Spaghetti all'arrabiata

17.00

Spaghetti Carbonara

18.50

Spaghetti Bolognese

22.50

Frische Tagliatelle

mit Frühlingsgemüse Ragù

23.50

Saisonaler Gemüse Teller

24.50

Pastetli

gefüllt mit Pilzragout, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln dazu Butterreis

26.50

Duett von Spargeln

an Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln

26.50



Fisch

Red Snapper a la Chef

auf einem Beet von grilliertem saisonalem Gemüse und Noilly Prat
Safran Sauce mit Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln dazu

Butterreis

42.50

Duett von Riesencrevetten und Jakobsmuscheln

auf Spargelbeet serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

41.50

Grilliertes Lachs Steak

auf Frühlingsgemüsebeet serviert mit Weissweinrisotto und
Bärlauchzitronengras Sauce

39.50

Fleisch

Grilliertes Kalbsschnitzel

serviert auf Spargelbeet dazu Pommes Allumettes und Sauce
Hollandaise

39.50

Pastetli

mit Kalbfleischgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce dazu frische Tagliatelle

39.50

Zartes Schweins | Kalbs Wiener Schnitzel

serviert mit Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Preiselbeeren

29.00 | 38.50

Klassisches Schweins | Kalbs Cordon bleu

gefüllt mit Modelschinken und Raclette Käse
serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

33.50 | 39.50

Bärlauch Schweins | Kalbs Cordon bleu

gefüllt mit hausgemachter Bärlauch Pesto, Modelschinken und Raclette Käse
serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

35.50 | 41.50

Empfehlungen vom Chef

Black Angus Rindsfilet 180g

auf Spargelbeet serviert mit Rosmarinkartoffeln dazu hausgemachte Sauce Hollandaise
53.50

Mistkratzerli "al ajillo"

zarte Mistkratzerlistücke im Ofen gegart
mit Knoblauch und frischen Kräutern serviert mit Pommes Frites und saisonalem
Gemüse
38.00

Mistkratzerli am Stück "a la Chef"

Ganzes Mistkratzerli aus dem Ofen, dazu Pommes Frites und saisonalem Gemüse
*Wartezeit beträgt ca. 35 Minuten
38.00

Für die kleinen Golfer (unter 12 Jahren)

Portion Pommes Frites

7.50

Hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

12.50

Spaghetti Pomodoro

12.50

Spaghetti all'arrabiata

12.50

Spaghetti Bolognese

15.50

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites

16.00

Schweinsrahmschnitzel

mit Nudeln

17.50

Wienerli

mit Pommes Frites

11.50



Dessert

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm
10.50

Eiskaffee

Kaffeeglace mit Rahm
12.00

Meringues Glace

mit Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm
11.50

Le Colonel

Zitronen Sorbet mit Vodka
12.50

Karibik

Mango Sorbet mit Prosecco
12.50

Zwetschgen Sorbet

mit Vieille Prune
12.50

Dessert Variation "Surprise"

14.50

Warmer Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen

mit Vanilleglace und Rahm
12.50

Hausgemachtes Panna Cotta

mit Baileys und Beeren
12.50

Hausgemachtes Caramelköpfl

10.00

Crema Catalana

10.00