



— Saison 2023 —

Speisekarte



Vorspeisen

Grüner Blattsalat

9.50

Gemischter Salat

11.50

Nüsslisalat

mit Speck und Ei

13.50

Calamares alla romana

frittierte Tintenfischringe im Teig mit Tartar Sauce

16.50

Gambas "al ajillo"

gebratene Riesencrevetten in rassicem Knoblauchöl mit Peperoncini

17.50

Avocado Carpaccio

mit gebratenen Riesencrevetten

18.50 | 28.50

Bruschetta Variation

14.50

Pulpo seco

sautierter Oktopus in rassicem Knoblauchöl

mit Peperoncini

18.50

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit einer Thunfischsauce

19.50

Zitronengrascurry Suppe

mit Riesencrevetten

16.50

Tatar Festival

vom Rind

Tatar Klassik

mit Toast & Butter dazu Blattsalatbouquet
29.50

Tatar auf Rucola Beet & Parmesan Chips

mit Pommes Frites
32.50

vom Kalb

Tatar nach klassischer Art

mit Toast & Butter dazu Blattsalatbouquet
31.50

Tatar auf Avocado Beet

mit Pommes Frites
33.50

Spezialitäten

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit einer Thunfischsauce
dazu Pommes allumettes
32.50

Rinds Paillard Black Angus (USA)

serviert mit grilliertem Gemüse, Pommes Frites & Kräuterbutter
39.50

Roast Beef Teller

mit Blattsalatbouquet dazu Pommes Frites & Tartar Sauce
32.50

Siedfleischsalat vom Rind (Natura Beef Jampen Hittsau)

serviert auf gemischtem Salat
19.50

Fitnesssteller mit gemischtem Salat, dazu:

Schweinsschnitzel
23.50

Poulet Brust
26.00

Egli Knusperli
27.50

Kalbsschnitzel
32.00



Für den kleinen Hunger

Portion Pommes

6.00 | 10.00

Kaltes Plättli

26.50

Club Sandwich

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

19.50

Wurstsalat | Thonsalat

einfach oder garniert

14.50 | 18.50

Wurstkäse Salat

einfach oder garniert

15.50 | 19.50

Flammkuchen

Klassisch

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

18.00

Vegetarisch

mit mediterranem Gemüse, Cherrytomaten und Zwiebeln

18.00

Pikante

mit scharfer Salami, Zwiebeln und Oliven

19.50

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti Napoli

14.00

Spaghetti Carbonara

mit Schinken, Rahm und frischen Eier

15.00

Spaghetti all'arrabiata

17.00

Spaghetti Bolognese

21.00

Massaman Thaicurry

Currygericht aus Thailand und Gemüse

dazu Parfümreis

24.50

Spargel Ravioli an Zitronenvodka Sauce

24.50

Saisonaler Gemüse Teller Variation

24.50



Fisch

Duett vom Zanderfilet & Riesencrevetten

auf einem Beet von grilliertem Gemüse

dazu sämigem Zitronenrisotto

39.50

Tagliatelle mit Pulpo

mit frischen Teigwaren mit zart gekochtem Oktopus

an Zwiebeln, Knoblauchöl, Peperoncini & Kräutern

38.50

Fleisch

Black Angus Rindsfilet 200g

serviert mit Babybratkartoffeln und mediterranem Gemüse

dazu hausgemachte Béarnaise Sauce

52.50

Zartes Schweins- | Kalbs Wiener Schnitzel

serviert mit Pommes Frites, Gartengemüse und Preiselbeeren

29.00 | 38.50

Kalbs Saltimbocca alla romana

serviert mit Safranrisotto und Gartengemüse

dazu Merlotjus

39.00

Klassischen Schweins- | Kalbs Cordon bleu

gefüllt mit Modellschinken und Raclette Käse

serviert mit Pommes Frites und Gartengemüse

33.50 | 39.50

Empfehlungen vom Chef

"Stroganoff" an einer leichten Paprikasauce

Zarte Rindsfiletstreifen mit Butterreis und Gartengemüse

39.50

Mistkratzerli Stücke im Ofen gegart

an Knoblauch-Peperoncini-Rotweinjus mit frischen Kräutern

serviert mit Pommes Frites und Gartengemüse

37.00

Ganzes Mistkratzerli "a la Chef" im Ofen gegart

an Knoblauch-Peperoncini-Rotweinjus mit frischen Kräutern

serviert mit Pommes Frites und Gartengemüse

37.00

***Wartezeit beträgt ca. 35 Minuten**

Für die kleinen Golfer

Portion Pommes Frites

6.00

Hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

12.50

Spaghetti Pomodoro

12.50

Spaghetti Bolognese

15.50

Paniertes Schweinsschnitzel

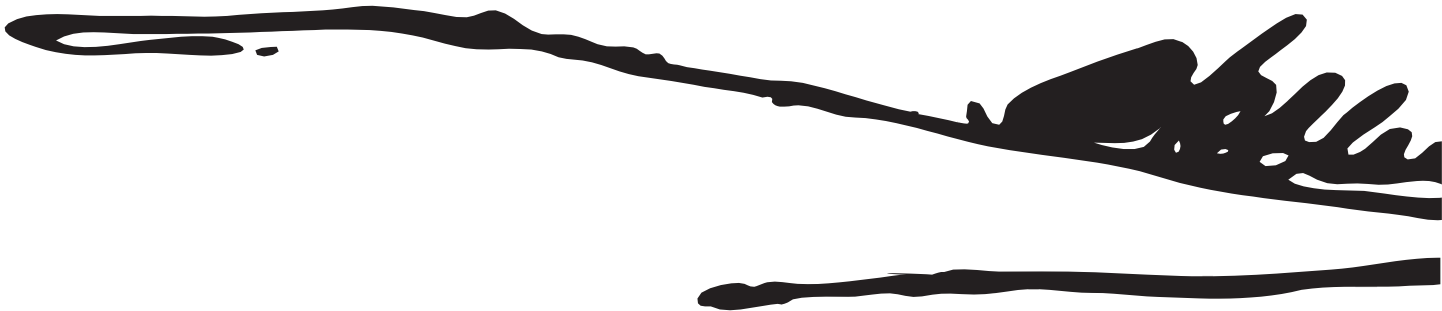
mit Pommes Frites

14.00

Schweinsrahmschnitzel

mit Nudeln

15.50



Dessert

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

8.50 | 10.50

Eiskaffee

Kaffeeglace gerührt mit Rahm

8.00 | 12.00

Meringues Glace

Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm

8.50 | 11.50

Le Colonel

Zitronen Sorbet mit Vodka

9.50 | 12.50

Karibik

Mango Sorbet mit Prosecco

9.50 | 12.50

Zwetschgen Sorbet

mit Vieille Prune

9.50 | 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 Caramelköppli

10.00

Crema Catalana

10.00

Glace

Eis und Sorbets pro Kugel

4.00

Vanille | Schokolade | Kaffee | Erdbeer | Stracciatella
Zitronensorbet | Zwetschgensorbet | Mangosorbet



Deklaration

Rind

Schweiz, USA, Argentinien, Brasilien
Metzgerei Angst AG

Kalb, Schwein, Poulet, Reh, Hirsch

Schweiz
Metzgerei Angst AG

Reh, Hirsch

Schweiz, Österreich
Metzgerei Angst AG

Lamm

Schweiz, Australien, Niederlande

Zanderfilet, Egliknusperli

Schweiz | FAO-Gebiet Nr. 27-37
G.Bianchi AG, Zufikon

Meeresfrüchte Wolfsbarschfilet

nach Angebot
G.Bianchi AG, Zufikon

Wolfsbarschfilet

FAO-Gebiet Nr. 27-37

Milchprodukte

Schweiz | Regional

Allergene und Intoleranzen:



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten oder Gerichten. Das Rindfleisch aus den USA und aus Argentinien kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Ausserdem kann das Rindfleisch aus den USA mit hormonellen Leistungsförderern hergestellt worden sein.



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



