

Suppen

<i>Bouillon mit Flädli</i>	7.50
<i>Thai-Currysuppe mit Crevettenspiess</i>	9.50

Salate

<i>Bunter Blattsalat</i>	7.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarella Olivenöl und Basilikum</i>	12.50
<i>Gemischter Blattsalat mit Crevetten im Knoblauchbutter gebraten</i>	16.50

Vorspeisen

<i>Bruschette alla casa Knoblibrot mit Tomaten, Ruccola und Hartkäse</i>	9.50
<i>Carpaccio hauchdünnes Rindfleisch mariniert mit Olivenöl, Hartkäse und Ruccola</i>	16.50

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unser Personal*

Kalte Speisen

<i>Salatteller mit Ei</i>	17.50
<i>Wurstsalat garniert</i>	18.50
<i>Wurst-/Käsesalat garniert</i>	19.50
<i>Thonsalat garniert</i>	19.50
<i>Bündnerteller mit Käse</i>	25.50

Fisch & Vegetarisch

<i>Fischknusperli im Bierteig, Tartarsauce Pommes-frites und Blattspinat</i>	29.50
<i>Riesencrevetten vom Grill im Knoblauchschaumbutter Trockenreis und Blattspinat</i>	36.50
<i>Zanderfilet gebraten mit Trockenreis und Spinat</i>	29.50
<i>Grill-Gemüse mit Tofu und Nudeln</i>	22.50
<i>Spätzlipfanne mit Gemüse, Zwiebeln und Käse</i>	22.50

Fleisch- und Fischdeklaration

Kalbfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch: Schweiz

Lamm: Neuseeland Rindfleisch: Schweiz und Paraguay**

Fleischerzeugnisse: Schweiz Fisch: Vietnam oder Russland

**Dieses Fleisch kann Spuren von Antibiotika aufweisen.*

Spaghetti

Spaghetti Napoli 15.50
Tomatensauce

Spaghetti Bolognese. 19.50
Tomaten - Hackfleischsauce

Spaghetti Carbonara 19.50
Vorderschinken, Rahm und Parmesankäse

Burger aus Schweizer Rindfleisch

Pilotenburger 19.50
Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Hot Barbecue Sauce

Doppeldecker 24.50
Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Hot Barbecue Sauce

Vegi Burger 19.50
Falafel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Hot Barbecue Sauce

Als Beilage: Krautsalat und Pommes-frites

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unser Personal*

Beliebte Gerichte

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> <i>Pommes-frites und Gemüse</i>	25.50
<i>Schweinsrahmschnitzel</i> <i>Nudeln und Gemüse</i>	28.50
<i>Schweins Cordon-bleu "Maison"</i> <i>Pommes-frites und Gemüse</i>	28.50
<i>Pouletbrüstli vom Grill</i> <i>mit Salat und Früchten garniert</i>	21.50

Hausspezialitäten

<i>Lammrückenfilet an einem Basalmicojus</i> <i>Rösticroquettes und Speckbohnen</i>	34.50
<i>Rindsentrecôtes mit Kräuterbutter</i> <i>Pommes-frites und Gemüse</i>	39.50
<i>Rindsfilet im Speckmantel Pilzrahmsauce</i> <i>Rösticroquettes und Gemüse garnitur</i>	49.50
<i>Surf & Turf "das Beste vom Meer und Land"</i> <i>Rindsfilet und Riesencrevetten mit Reis und Gemüse</i>	54.50

Alle Preise auf der Karte inclusive 7.7% Mwst.

Aperitifs

<i>Prosecco Spumante</i>	12.0 %	1 dl	7.50
<i>San Bitter ohne Alkohol</i>			6.50
<i>Hugo</i>	7.0 %	1 dl	8.50
<i>Aperol Sprizz</i>	11.0 %		8.50
<i>Martini Bianco</i>	15.0%	4 cl	7.50
<i>Campari</i>	23.0%	4 cl	7.50
<i>Cynar</i>	16.5%	4 cl	7.50
<i>Appenzeller</i>	29.0%	4 cl	7.50

Liquere

<i>Grand Marnier</i>	40.0%	4 cl	7.50
<i>Amaretto</i>	28.0%	4 cl	6.50
<i>Baileys</i>	17.0%	4 cl	6.50

Bier

<i>Stange Sonnenbräu</i>	30 cl	4.20
<i>Panaché</i>	30 cl	4.20
<i>Kübel</i>	50 cl	5.50
<i>Sonnenbräu Lager hell</i>	58 cl	5.50
<i>Spezli</i>	33 cl	4.50
<i>Sonnenbräu Weizenbier</i>	50 cl	6.50
<i>Sonnenbräu alkohlfrei</i>	50 cl	5.40

Kalte Getränke

<i>Mineralwasser</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Flugplatz-Mineralwasser offen</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Flugplatz- Mineralwasser offen</i>	<i>77 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Mineral ohne Kohlensäure</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Flugplatz-Mineral ohne offen</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Flugplatz-Mineral ohne offen</i>	<i>77 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Sinalco</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Citro</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Sinalco Cola</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Sinalco Zero</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Vivi Kola</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Vivi Kola Zero</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Rivella blau</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Schweppes Tonic</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Süssmost</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Most Alkoholfrei klar</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Klarer Apfelwein</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>

Kalte Getränke im Offenausschank

<i>Mineral, Cola, Rivella rot,</i>	<i>} 30 cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Sinalco, Citro, Eistee</i>	<i>} 50 cl</i>	<i>5.20</i>

Fruchtsäfte

<i>Orangensaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Tomatenjus</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.80</i>

Warme Getränke

<i>Café Crème /Espresso</i>		4.20
<i>Espresso</i>		4.20
<i>Doppelter Espresso</i>		6.50
<i>Milchcafé</i>		4.20
<i>Cappuccino</i>		4.80
<i>Latte Macchiato</i>		4.80

<i>Ovomaltine, Schokolade</i>	<i>2 dl</i>	4.30
<i>Milch warm</i>	<i>2 dl</i>	3.10
<i>Milch kalt</i>	<i>2 dl</i>	3.10
<i>Tee diverse</i>		4.00
<i>Punsch, alk. frei</i>		4.50

<i>Coretto Grappa</i>		6.50
<i>Café Lutz</i>	<i>4 cl</i>	6.50
<i>Café Fertig</i>	<i>4 cl</i>	6.50
<i>Café Chrüter</i>	<i>4 cl</i>	6.50
<i>GT</i>	<i>4 cl</i>	6.50

<i>Rumpunsch mit Alkohol</i>	<i>4 cl</i>	6.50
<i>Huuskaffi mit Rahmhaube</i>	<i>4 cl</i>	8.50
<i>Kaffee Bailey`s mit Rahmhaube</i>	<i>4 cl</i>	8.50

Offene Weine

<u>Weißweine</u>	10cl	50cl
<i>Féchy AOC La Cote</i>	4.30	21.50
<i>Leutschner Riesling-Sylvaner</i>		22.50
<i>Chardonnay AOC</i>	4.70	23.50
<i>St. Saphorin AOC Obrist</i>		25.50
<hr/>		
<i>Roséweine</i>		
<i>Oeil-de Perdrix DOC</i>	4.70	23.50
<hr/>		
<i>Rotweine</i>		
<i>Merlot del Piave Doc</i>	3.60	18.50
<i>Cabernet Sauvignon California</i>	4.30	21.50
<i>Dôle Valais AOC Solaire</i>		21.00
<i>Primitivo “ Huus-Wy”</i>	4.30	21.50
<i>Roter Schwyzer Pinot nor/Cabernet/Garanoir</i>		23.00
<i>Melser Blauburgunder</i>	4.60	23.00
<i>Rioja Crianza</i>	4.70	24.50

Flaschenweine

Weissweine

<i>Senza Parole Bianco di Chieti IGT</i>	38.50
<i>Yvorne AOC Chant des Resses</i>	45.50
<i>Grüner Veltliner Easy To Drink Setzer AT</i>	45.50
<i>Leutschner Pinot gris Spätlese</i>	46.50

Roséwein

<i>Rosé im Steinkrug AOC Zweifel</i>	48.50
--------------------------------------	-------

Rotweine

Schweiz

<i>Melser Blauburgunder Rathauskeller</i>	45.50
<i>Leutschner Clevner Spätlese</i>	45.50
<i>Merlot Ticino DOC</i>	44.50
<i>Cuvée Pfäffikon Pinot noir/Cabernet AOC Barrique</i>	46.50

Österreich

<i>Zweigelt Himmelreich Zeitlberger</i>	43.50
---	-------

Rotweine

Italien

Lagrein Alto Adige DOC Südtirol 41.50

Valpolicella Classico Ripasso DOC 45.50

Barbera d`Asti superiore DOCG 45.50

Nero d`avola Terre Siciliane IGP 45.50

Barolo DOC Grimaldi Piemonte 75.50

Portugal

Casabel Vinho Region Lisabon 45.50

Spanien

Rioja El Coto 48.50

Egomei Rioja DOCA 55.50

Argentinien

Puro Malbec/ Cabernet 46.50

Frankreich

Castelmaure Corbieres 48.50