

Suppen

Bouillon mit Flädli 8.50

Thai-Currysuppe mit Crevettenspiess 9.50

Salate

Bunter Blattsalat 8.50

Gemischter Salat 9.50

Nüsslisalat mit Ei 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella 12.50
Olivenöl und Basilikum

Gemischter Blattsalat mit Crevetten 18.50
Im Knoblauchbutter gebraten

Vorspeisen

Bruschette alla casa 10.50
Knoblibrot mit Tomaten, Ruccola und Hartkäse

Carpaccio hauchdünnes Rindfleisch mariniert mit 18.50
Olivenöl, Zitrone Hartkäse dazu Toast und Butter

Crevettencocktail Calypso 16.50
mit Toast und Butter

Kalte Speisen

<i>Salatteller mit Ei</i>	18.50
<i>Wurstsalat garniert</i>	19.50
<i>Wurst-/Käsesalat garniert</i>	21.50
<i>Thonsalat garniert</i>	19.50
<i>Bündnerteller mit Käse</i>	26.50

Fisch & Vegetarisch

<i>Fischknusperli im Bierteig, Tartarsauce mit Pommes-frites und Spinat</i>	29.50
<i>Zanderfilet gebraten mit Trockenreis und Grillgemüse</i>	33.50
<i>Riesencrevetten vom Grill im Knoblauchschaumbutter mit Trockenreis und Spinat</i>	36.50
<i>Grill-Gemüse mit Tofu und Nudeln</i>	24.50
<i>Spätzlipfanne mit Gemüse überbacken mit Käse und Zwiebeln</i>	25.50

Fleisch- und Fischdeklaration;

Rindfleisch: Schweiz/Australien und Paragay**

*Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz Poulet; Schweiz oder Ungarn**

Lamm; Australien oder Neuseeland* Fleischerzeugnisse: Schweiz*

Rauchlachs und Forellenfilet; Norwegen

Fischknusperli, Crevetten, Pangasius und Zander; Vietnam, Estland oder Russland

**dieses Fleisch kann Spuren von Antibiotika und Leistungsfördernden Mittel aufweisen.*

Spaghetti

<i>Spaghetti Napoli</i> <i>Tomatensauce</i>	<i>15.50</i>
<i>Spaghetti Bolognaise</i> <i>Tomaten - Hackfleischsauce</i>	<i>19.50</i>
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>Schinken, Speck, Rahm und Käse</i>	<i>19.50</i>

Burger aus Schweizer Rindfleisch

<i>Pilotenburger</i> <i>Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Hot Barbecue Sauce</i>	<i>19.50</i>
<i>Cockpitburger</i> <i>Schinken, Käse und Ananas Tomaten, Gurken und Zwiebeln</i>	<i>19.50</i>
<i>Doppeldecker</i> <i>Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Hot Barbecue Sauce</i>	<i>26.50</i>
<i>Vegi Burger</i> <i>Falafel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Hot Barbecue Sauce</i>	<i>21.50</i>

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>mit Pommes-frites und Gemüse</i>	26.50
<i>Schweinsrahmschnitzel</i> <i>mit Nudeln und Gemüse</i>	29.50
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter</i> <i>Rösti Croquettes und Gemüse</i>	29.50
<i>Schweins Cordon-bleu "Maison"</i> <i>mit Pommes-frites und Gemüse</i>	29.50
<i>Pouletbrüstli vom Grill Kräuterbutter</i> <i>mit Salat und Früchten garniert</i>	23.50

Hausspezialitäten

<i>Rindsentrecôtes mit Kräuterbutter</i> <i>Pommes-frites und Gemüse</i>	39.50
<i>Surf & Turf "das Beste vom Meer und Land"</i> <i>Rindsfilet und Riesencrevetten mit Reis und Gemüse</i>	56.50
<i>Rindsfilet im Speckmantel</i> <i>Sauce Hollandaise, Rösticroquettes und Gemüse garnitur</i>	49.50

Alle Preise auf der Karte inclusive 7.7% Mwst.

Aperitifs

<i>Prosecco Spumante</i>	12.0 %	1 dl	8.50
<i>San Bitter ohne Alkohol</i>			7.50
<i>Hugo</i>	7.0 %	1 dl	9.50
<i>Aperol Sprizz</i>	11.0 %		9.50
<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	7.50

Bier

<i>Stange Sonnenbräu</i>	30 cl	4.40
<i>Panaché</i>	30 cl	4.40
<i>Kübel</i>	50 cl	5.70
<i>Sonnenbräu Lager hell</i>	58 cl	5.70
<i>Spezli</i>	33 cl	4.70
<i>Sonnenbräu Weizenbier</i>	50 cl	6.70
<i>Sonnenbräu alkohlfrei</i>	50 cl	5.70

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>Flugplatzmineral ohne offen</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Flugplatzmineral 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 Cola</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>5.70</i>
<i>Klarer Apfelwein</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.70</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>4.30</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>		4.40
<i>Espresso</i>		4.40
<i>Doppelter Espresso</i>		7.00
<i>Milchcafé</i>		4.50
<i>Cappuccino</i>		5.20
<i>Latte Macchiato</i>		5.20
<i>Ovomaltine, Schokolade</i>	<i>3 dl</i>	4.50
<i>Milch warm</i>	<i>2 dl</i>	3.30
<i>Milch kalt</i>	<i>2 dl</i>	3.30
<i>Tee diverse</i>		4.00
<i>Punsch, alk. frei</i>		4.80
<i>Coretto Grappa</i>		7.50
<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>	7.50
<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>		23.50
<i>Chardonnay AOC Californien</i>	4.90	24.50
<i>St. Saphorin AOC Obrist</i>		26.50
<hr/>		
<u>Roséweine</u>		
<i>Oeil-de Perdrix DOC</i>	4.90	24.50
<hr/>		
<u>Rotweine</u>		
<i>Merlot del Piave DOC</i>	3.90	19.50
<i>Cabernet Sauvignon Californien</i>	4.30	21.50
<i>Dôle Valais AOC Solaire</i>		22.50
<i>Primitivo "Huus-Wy"</i>	4.50	22.50
<i>Roter Schwyzer Pinot nor/Cabernet/Garanoir</i>		23.50
<i>Melser Blauburgunder</i>	4.70	23.50
<i>Rioja Crianza</i>	5.10	25.50

Flaschenweine

Weissweine

<i>Senza Parole Bianco di Chieti IGT</i>	39.50
<i>Yvorne AOC Chant des Resses</i>	48.50
<i>Grüner Veltliner Easy To Drink Setzer AT</i>	48.50
<i>Leutschner Pinot gris Spätlese</i>	48.50

Roséwein

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

Rotweine

Schweiz

<i>Melser Blauburgunder Rathauskeller</i>	47.50
<i>Leutschner Clevner Spätlese</i>	48.50
<i>Merlot Ticino DOC</i>	47.50
<i>Cuvée Pfäffikon Pinot noir/Cabernet AOC Barrique</i>	49.50

Österreich

<i>Zweigelt Himmelreich Zeitlberger</i>	45.50
---	-------

Rotweine

Italien

Lagrein Alto Adige DOC Südtirol 44.50

Valpolicella Classico Ripasso DOC 48.50

Barbera d`Asti superiore DOCG 48.50

Nero d`avola Terre Siciliane IGP 48.50

Barolo DOC Grimaldi Piemonte 75.50

Portugal

Casabel Vino Region Lisabon 48.50

Spanien

Rioja DOCA 49.50

Egomei Rioja DOCA 55.50

Argentinien

Puro Malbec/ Cabernet 48.50

Frankreich

Castelmaure Corbieres 49.50