

Suppen

Bouillon mit Flädli 8.50

Salate

Bunter Blattsalat 8.50

Gemischter Salat 9.50

Nüsslisalat mit Ei 11.50

Tomatensalat mit Mozzarella 12.50
Olivenöl und Basilikum

Vorspeisen

Bruschette alla casa 12.50
Knoblibrot mit Tomaten, Ruccola und Hartkäse

Tartarbeefsteak Pikant gewürzt 19.50
dazu 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>Bündnerteller mit Käse</i>	26.50

Fisch & Vegetarisch

<i>Fischknusperli im Bierteig, Tartarsauce mit Pommes-frites und Spinat</i>	29.50
<i>Riesencrevetten vom Grill im Knoblauchschaumbutter mit Trockenreis und Spinat</i>	36.50
<i>Grill-Gemüse mit Tofu und Nudeln</i>	24.50

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

Spaghetti Napoli 15.50
Tomatensauce

Spaghetti Bolognaise 19.50
Tomaten - Hackfleischsauce

Spaghetti Carbonara 19.50
Vorderschinken, Speck, Rahm und Käse

Burger aus Schweizer Rindfleisch

Pilotenburger 25.50
Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Hot Barbecue Sauce

Doppeldecker 28.50
Speck, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Hot Barbecue Sauce

Vegi Burger 25.50
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

Paniertes Schweinsschnitzel 26.50
mit Pommes-frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel 29.50
mit Nudeln und Gemüse

Schweinssteak mit Kräuterbutter 29.50
Rösti Croquettes und Gemüse

Schweins Cordon-bleu "Maison" 29.50
mit Pommes-frites und Gemüse

Pouletbrüstli vom Grill Kräuterbutter 23.50
mit Salat und Früchten garniert

Hausspezialitäten

Surf & Turf "das Beste vom Meer und Land" 56.50
Rindsfilet und Riesencrevetten mit Reis und Gemüse

Rindsfilet im Speckmantel 49.50
Sauce Hollandaise, Rösticroquettes und Gemüse garnitur

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>30 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.60</i>
<i>Flugplatz Sodawasser offen</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Flugplatz Sodawasser offen</i>	<i>77 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Mineral ohne Kohlensäure</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.70</i>
<i>Mineral ohne Kohlensäure</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.60</i>
<i>Flugplatz Sodawasser ohne offen</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Flugplatz Sodawasser ohne offen</i>	<i>77 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Mineralwasser Goba</i>	<i>80 cl</i>	<i>9.50</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>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>Sodawasser, Cola, Rivella rot,</i>	<i>} 30 cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Sinalco, Citro, Eistee</i>	<i>} 50 cl</i>	<i>5.40</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

75 cl

<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

75 cl

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