

FRÜHSTÜCK & LATE LUNCH

FRÜHSTÜCK

Für Geniesser am Morgen
von 8:30 bis 10:15

Croque Monsieur
mit Trüffelbutter, Bauernschinken
und Gruyère-Käse
15.00

Croque Madame
mit Trüffelbutter, Bauernschinken,
Gruyère-Käse und Spiegelei
17.50

Ei Benedict
mit Spinat und Rapschaum
9.00
Rauchlachs | Rohschinken je +5.00

Avocado on Toast
mit Feta, Grillgemüse, gepickelter
Zwiebel und Rauchmandeln
12.00

Frischer saisonaler Fruchtteller
9.00

French Toast
mit Vanillesauce, Zimtzucker
und frischen Beeren
12.00

Spiegeleier | Rührei
je 7.00

Eieromelette
9.50

EXTRAS

Gebratener Speck	4.50
Käse	4.50
Tomaten	1.50
Baked Beans	3.00
Avocado	6.00
Spinat	1.50
Frühlingszwiebeln	1.50
Kräuter	1.50

LATE LUNCH

Für den späten Hunger
von 14:30 bis 17:00

Ceasar's Salad
Lattichsalat, Speck und Parmesanspäne
12.50 | 18.50
Pouletbrust | Crevetten je +9.50

BIO Rindstatar vom Uelihof
Der Klassiker mit Toast und Butter
23.50 | 33.50

Clubsandwich
mit Schinkenmayo, Poulet, Speck,
Spiegelei, Tomate, Salat und Chips
32.50

Vegetarisches Clubsandwich
mit Misomayo, Rauchtoufu, Coleslaw,
Tomate, Rucola und Chips
30.50

Thai Curry Suppe
Mit Glasnudeln und Erdnüssen
13.50

ZUM APÉRO

Röstbrot
mit Selleriecreme, Belperknolle
und Friséesalat

mit Kräutercreme, Pastrami
und Friséesalat
14.50

Hummus hoch3
mit Pita Brot
15.50

Extra Pita Brot
3.00

Swiss Tapas
drei verschiedene Tapas
17.50

VORSPEISEN

Aus dem Suppentopf (Tagesangebot)	6.50
Morchelcremesuppe mit schwarzem Knoblauch	14.50
Knackiger Frühlingssalat mit Zitronen-Vinaigrette, Spargeln, Edamame, Radieschen, Erdbeeren, Feta, Sesam und Pistazien	15.50
Lachstatar mit Ponzu-Vinaigrette, Gurke und Frühlingzwiebeln	20.50
Caesar's Salad	12.50 18.50
Lattichsalat, Speck, Parmesanspäne + Pouletbrust oder Crevetten	+ 9.50
Roastbeef mit Remouladensauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	28.00 38.00

FISCH DES TAGES

Fragen Sie nach unserem
aktuellen Fischgericht.



FAVORITEN

BIO Swiss-Cheeseburger Bio-Rindfleischburger mit BBQ-Sauce, Raclettekäse, Gurken-Relish und Zwiebeln, dazu Pommes frites	31.50
BIO Rindstatar vom Uelihof	23.50 33.50
Der Klassiker mit Toast und Butter oder Pommes frites	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	36.50
Cordon bleu vom Kalb mit Urner Bergkäse und geräuchertem Bauernschinken	38.50
Black Angus Entrecôte im Pfännli 250 g mit hausgemachter Café de Paris-Sauce	44.00

«GREEN EGG»-GRILL

Das mit Holzkohle befeuerte
«Green Egg» ist berühmt für
gleichmässiges Garen und
sexy, rauchiges BBQ-Aroma.

Alpstein-Pouletbrust 150 g	22.50
Kalbs-Flanksteak 200 g	36.00
Black Angus Rinds-Entrecôte 250 g	42.50
Rinds-Rib-Eye Steak 250 g	39.50
als Fitnessteller	+10.50

VEGETARISCH

Green Burger	26.00
Veganes Sojahackpatty im Sesam-Bun, mit BBQ-Sauce, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Süsskartoffel frites und veganem Coleslaw	
Weisser Spargel	20.50 32.50
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln + Rauchlachs oder Rohschinken	+ 10.00

BEILAGEN

je 5.00

Pommes frites
Süsskartoffel frites
Butternudeln
Reis
Marktgemüse
Gemischte Blattsalate
mit eingelegtem Gemüse

SAUCEN

je 2.00

BBQ-Sauce
Morchelrahmsauce
Café de Paris
Kräuterbutter

SOFTDRINKS

Fontana-Wasser	30 cl	3.00
mit / ohne Kohlensäure	50 cl	4.00
	100 cl	7.00
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.20
Hausgemachte Limonade	45 cl	6.50
Zitronensaft, Holundersirup		
Mineralwasser, Limette		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	4.20
Rivella Rot / Blau	33 cl	4.20
Fanta / Sprite	33 cl	4.20
Apfelschorle	33 cl	4.20
Gazosa Dolce Aranciata / Lampone / Limone	35 cl	4.20
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.20
Schweppes Tonic Water	20 cl	4.20
Tomatensaft	20 cl	6.50
Orangensaft (frisch gepresst)	20 cl	4.90
Suure Most (alkoholfrei)	33 cl	5.50

APERITIF

Aperol Sour		12.00
Aperol, Zitronensaft, Zucker frisch gepresster Orangensaft		
Americano		12.00
Campari, Vermouth rosso, Mineralwasser, Orange		
Weisswein gespritzt (süss / sauer)		7.50
Campari, 25 Vol.%	4 cl	4.50
Aperol, 15 Vol.%	4 cl	6.50
Lillet blanc, 17 Vol.%	4 cl	6.50
Cynar, 16.5 Vol.%	4 cl	6.50
San Bitter (ohne Alkohol)	4 cl	6.50
Ramazotti, 30 Vol. %	4 cl	6.50

KAFFEE / TEE

Espresso		4.00
Espresso doppio		4.50
Kaffee crème		4.00
Cappuccino / Milchkaffee		4.50
Latte Macchiato		4.50
Heisse Schokolade / Ovo		4.50
Tee (diverse Sorten)		4.00

BIER

Baarer Bier Herrgöttli	20 cl	3.80
Baarer Bier Stange	30 cl	4.40
Baarer Bier Kübel	50 cl	6.00
Baarer Bier alkoholfrei	33 cl	4.50
Baarer Goldmandli Bier	33 cl	4.50
Baarer Erdmandli Amber	33 cl	4.50
Baarer Höllbier	33 cl	4.50
Münchener Weissbier (DE)	50 cl	6.50

DIGESTIF

Original Etter	2 cl	8.00
Zuger Kirsch 41% Vol.		
Original Etter	2 cl	9.00
Vieille Poire Williams 40% Vol.		
Grappa Nardini 40% Vol.	2 cl	7.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.