

## VORSPEISEN

Aus dem Suppentopf (Tagesangebot)	6.50
Knackiger Blattsalat	8.50
Gemischter Salat mit eingelegtem Gemüse	9.50
Eierschwämmli-Schaumsuppe mit Semmelknödel und Pilzcreme	16.50
Herbstlicher Blattsalat mit Haselnuss-Dressing, Fenchel, Parmesan, Gojibeeren und Pinienkernen	15.50
Zander knusprig und sanft gegart mit Buttermilch, Chorizo, Gurke und Mandeln	18.50
Caesar's Salad	12.50   18.50
Lattich, Speck, Parmesanspäne + Pouletbrust oder Crevetten	+ 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons mit Speck oder gebratenen Waldpilzen	15.50

## «GREEN EGG»-GRILL

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

Alpstein-Pouletbrust* 150 g	22.50
Kalbssteak 200 g	36.00
Black Angus Rinds-Entrecôte, 250 g *	42.50
Rib Eye Steak * 250 g	39.50
als Fitnesssteller	+10.50

## SEASON'S BEST

**Gebratenes Rehfilet** 44.50  
mit Trüffelschaum,  
hausgemachten Gnocchi, Marroni  
und Federkohl

## GREEN

<b>Green Burger mit Süsskartoffel Frites</b>	28.00
Veganes Sojahack-Patty im Sesam-Bun mit BBQ-Sauce, Tomate, Gurke, Zwiebeln und veganem Coleslaw	
<b>Fontana Herbststeller</b>	29.00
Spätzli mit Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Marroni	

## FAVORITEN

<b>BIO Swiss-Cheeseburger *</b>	33.50
Bio-Rindfleisch, Raclettekäse, Gurken-Relish, Zwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites	
<b>BIO-Rindstatar vom Uelihof</b>	23.50   33.50
Der Klassiker mit Toast und Butter oder Pommes frites	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	38.50
mit Preiselbeeren	
<b>Cordon bleu vom Kalb *</b>	40.50
mit Bergkäse und geräuchertem Bauernschinken	
<b>Black Angus Entrecôte im Pfännli 250 g *</b>	44.00
mit hausgemachter Café de Paris-Sauce	

**BEILAGEN**  
JE 5.00

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

**SAUCEN**  
JE 2.00

BBQ-Sauce  
Herbstliche  
Kräuterbutter  
Café de Paris  
Pilzrahmsauce

\* Bei diesem Gericht beträgt die Zubereitungszeit um die 30 Minuten

## SOFTDRINKS

	30cl	50cl	1L
Fontana-Wasser mit / ohne Kohlensäure	3.00	4.00	7.00
Hausgemachter Eistee	4.20	6.50 (45cl)	
Hausgemachte Limonade Zitronensaft, Holundersirup Mineralwasser, Limette		6.50 (45cl)	
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	35 cl	4.20	
Dolce Aranciata / Lampone / Limone			
Fever Tree	20 cl	4.20	
Sicilian Bitter Lemon, Tonic Water			
Tomatensaft	20 cl	6.50	
Orangensaft (frisch gepresst)	20 cl	6.50	
Suure Most (alkoholfrei)	50 cl	5.50	

## APERITIF

<b>Aperol Sour</b>		<b>12.00</b>
Aperol, Zitronensaft, Zucker frisch gepresster Orangensaft		
<b>Americano</b>		<b>12.00</b>
Campari, Vermouth rosso, Mineralwasser, Orange		
<b>Weisswein gespritzt</b> (süss / sauer)		<b>7.50</b>
<b>Campari, 25 Vol. %</b>	4 cl	6.50
<b>Aperol, 15 Vol. %</b>	4 cl	6.50
<b>Lillet blanc, 17 Vol. %</b>	4 cl	6.50
<b>Cynar, 16.5 Vol. %</b>	4 cl	6.50
<b>San Bitter (ohne Alkohol)</b>	4 cl	6.50
<b>Ramazzotti, 30 Vol. %</b>	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
Münchener Weissbier (DE)	50 cl	6.50

## DIGESTIF

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