

Liebe Gäste!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

...schön dass Sie bei uns sind...



Barbara, Sam & Noah

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

KÜRBIS CREME SUPPERL MIT STEIRISCHEM KÜBISKERNÖL			10
SOUPE AU POTIRON AVEC L'HUILE DE GRAINES DE POTIRON PUMPKIN SOUP WITH PUMPKIN-SEED-OIL			
ROTE CURRY SUPPE MIT CHILI MANGO + GRILLIERTEM CREVETTEN SPIESS	+ PRAWN SKEWER		12
RED CURRY SOUP WITH CHILI MANGO +WITH GRILLED PRAWN SKEWER		9	
SOUPE AU CURRY ROUGE AVEC MANQUE AU CHILI + AVEC BROCHETTE DE GAMBAS GRILLÉS			

SALATE – SALADS – SALADES

GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING			12
GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING SALADE VERTE SERVIE AVEC SAUCE MAISON			
BUNTER SALAT MIT HAUSDRESSING			14
MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING SALADE MÊLÉE SERVIE AVEC SAUCE MAISON			

INCL. 7.7% VAT

VORSPEISEN – STARTERS – ENTRÉES

KLASSISCHES TATAR MIT TOAST UND BUTTER STEAK TATAR WITH TOAST AND BUTTER TATAR CLASSIQUE SERVI AVEC TOAST ET BEURRE	26 / 38
TRÜFFEL TATAR MIT TOAST UND BUTTER TRUFFEL TATAR WITH TOAST AND BUTTER TATAR AUX TRUFFES SERVI AVEC TOAST ET BEURRE	28 / 42
THUNFISCH FILET IM SESAMMANTEL GEBRATEN AUF PAPAYA – AVOCADO - SALAT MIT WASABI DIP FRESH THUNA FILLET GRILLED WITH SESAM, SERVED ON PAPAYA – AVOCADO – SALAD WITH WASABI DIP FILET DE THON GRILLÉ AVEC SESAME, SERVI SUR SALADE DE PAPAYA – AVOCADO AVEC UN DIP DE WASABI	28 / 45

INCL. 7.7% VAT

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

RINDSGULASCH MIT SEMML-KNÖDERL BEEF GOULASCH AND DUMPLINGS GOULASCH DE BOEUF AVEC QUENELLES À BASE DE PAIN	36
EIERSCHWAMMERL GULASCH MIT SEMML-KNÖDERL MUSHROOM GOULASH WITH DUMPLINGS GOULASCH DE CHANTRELLES AVEC BOULETTE	32
GRILLIERTES SCHWEIZER KALBSTEAK AN STEINPILZSAUCE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI & OFENGEMÜSE GRILLED SWISS VEAL STEAK, PORCINI MUSHROOM SAUCE, HOMEMADE SPÄTZLI, MEDITERRANEAN OVEN VEGETABLES STEAK DE VEAU GRILLÉ, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SPÄTZLI, LÉGUMES MÉDITERRANÉE AU FOUR	49
ZANDERFILET KNUSPRIG AUF DER HAUT GEBRATEN (SCHWEIZ) AUF BELUGA LINSEN MIT SAFRANSAUCE & FENCHEL-DILL-SALAT	39

INCL. 7.7% VAT

CRISPY FILET OF PIKEPERCH (SWISS), WITH LENTILS, FENNEL-DILL SALAD
AND SAFFRONSAUCE
FILET DE SANDRE CUITE SUR SA PEAU (SWISS)
SUR LENTILLES, SALADE DE FENOUIL ET ANETH, SAUCE AU SAFRAN

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

WIENERSCHNITZEL (KALB)
MIT POMMES ODER KARTOFFELSALAT 49

WIENERSCHNITZEL (VEAL)
WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD
ESCALOPE À LA VIENNOISE (VEAU)
SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE

CORDON BLEU (KALB)
MIT ZERMATTER BERGKÄSE
UND SAFTIGEM SCHINKEN
MIT POMMES ODER KARTOFFELSALT 52

CORDON BLEU (VEAL)
WITH CHEESE FROM ZERMATT & HAM
SERVED WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD
CORDON BLEU (VEAU)
AVEC FROMAGE DE MONTAGNE DE ZERMATT & JAMBON
SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE

SONNMATTENBURGER IM SESAMBRÜTCHEN

INCL. 7.7% VAT

**KÄSE, SPECK, TOMATE, SALAT, CORNICHONS
MIT POMMES ODER SALAT**

36

SONNMATTENBURGER
BACON, CHEESE, TOMATO, SALAD, CUCUMBERS
WITH FRENCH FRIES OR SALAD
HAMBURGER SONNMATTEN
FROMAGE, LARD, TOMATES, SALADE ET CORNICHONS
SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE

HOBELKÄSE & TROCKENFLEISCH

28

„HOBEL CHEESE“ & DRIED MEAT
REBIBES DE FROMAGE & VIANDE SÉCHÉE

DESSERTS – DESSERTS – SWEETS

HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER FRÜCHTEKUCHEN

6.5

FRESH HOMEMADE FRUIT PIE
TARTE AUX FRUITS MAISON

A KUGERL VANILLEEIS MIT KÜRBIS-KERN-ÖL

5

VANILLA ICE CREAM WITH PUMKIN-SEED-OIL
GLACE À LA VANILLE ET L'HUILE DE POTIRON

TOPFENNOCKERL MIT HIMBEERSAUCE

9.5

CURD CHEESE DUMPLINGS WITH RASPBERRIES
„TOPFENNOCKERL“ QUENELLES DE SÉRÉ AVEC FRAMBOISES

KAISERSCHMORRN MIT ZWETSCHGNRÖSTA

IMMER FÜR ZWEI (CA 18 MINUTEN)

P.P. 16

KAISERSCHMARREN“ CUT PANCAKES WITH PLUM COMPOTT
FROM 2 PEOPLE (CA 18 MINUTES)

INCL. 7.7% VAT

„KAISERSCHMARREN“ CRÊPES BRISÉE AVEC COMPOTTE DE PRUNEAUX
A PARTIR DE 2 PERSONNES (CA 18 MINUTES)

VERMICELLE MIT VANILLEIS, MERENGUE & RAHM 12

VERMICELLES WITH MERENGUE, VANILLA ICE CREAM AND CREAM
VERMICELLES AVEC MERENGUE, GLACE À LA VANILLE ET CRÈME

ICE CREAM PER SCOOP 3.5

VANILLE / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL /
STRACCIATELLA / ERDBEER
VANILLA / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL /
STRACCIATELLA / STRAWBERRY

SORBET PER SCOOP 3.5

APRICOSE / ZITRONEN
APRICOT / LEMON

COUPES

AFFOGATO 6.50

VANILLE-EIS & ESPRESSO
VANILLA ICE-CREAM & ESPRESSO

COFFEE GLACE 8.50

KAFEE KROKANTEIS MIT SAHNE
COFFEE CROCANTE ICE-CREAM WITH WHIPPED CREAM

COUPE DANMARK 10.50

VANILLE MIT HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN- SAUCE,
GERÖSTETEN MANDELN UND SAHNE
VANILLA ICE-CREAM WITH HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE,
ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM

COUPE BANANA 12.50

SCHOKO BROWNIES-, UND VANILLEEIS MIT FRISCHEN BANANEN,
BANANENCHIPS, SCHOKOLADEN SAUCE, GERÖSTETE MANDELN UND SAHNE

INCL. 7.7% VAT

CHOCO BROWNIES-, BANANA- AND VANILLA ICE-CREAM WITH
FRESH BANANAS, BANANA CHIPS, CHOCOLATE SAUCE,
ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM

COUPE CARAMEL

10.50

SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHOCO BROWNIE-GLACE,
MIT MANDLCHRUNCH, CAMELSAUCE UND SAHNE
SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHOCO BROWNIES-ICE CREAM
WITH ALMOND CHRUNCH, CAMEL SAUCE AND WHIPPEL CREAM

SORBET COLONEL

12.00

ZITRONENSORBET MIT WODKA
LEMON SORBET WITH WODKA

KIDS ICE-CREAM

COUP SMARTIES

4.00

1 KUGEL EIS NACH WAHL MIT SMARTIES
1 BOULE AFTER YOUR CHOICE WITH SMARTIES

TREASURE BOX / SCHATZTRUHE

5.00

VANILLE- & SCHOKOLADENEIS
VANILLA & CHOCOLATE ICE-CREAM

GOOD TO KNOW

BEEF: SWISS

VEAL: SWISS

PORK: SWISS

PIKE PEARCH: SWISS

INCL. 7.7% VAT

TUNA:

PACIFIC / GREECE

INCL. 7.7% VAT