



Herzlich willkommen | A very warm welcome

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss. Das ist unser Credo.

We are delighted to have you here and to have the opportunity to offer you a culinary delight today. We do everything according to our credo "More nature. More heart. More enjoyment."

Fragt uns bitte nach der Tagesempfehlung. Auch bei der passenden Wein- bzw. Getränkewahl sind wir gerne behilflich.

Please ask us for the daily recommendation. We will also be happy to help you choose the right wine or beverage.

Unsere vollständigen Getränke- und Weinkarten findet ihr hier:

You can also find our complete beverage and wine lists here:



Wir wünschen euch | We wish you

«An Guata»!

Unser Fleisch und die Fische beziehen wir aus der Schweiz, die Eier aus Liechtenstein und die Garnelen aus einer nachhaltigen Zucht in Vietnam (Änderungen vorbehalten).

We source our meat and fish from Switzerland, the eggs from Liechtenstein and the prawns from a sustainable farm in Vietnam (subject to change).

G = Gluten; K = Krebstiere/crustaceans; E = Geflügeleier; F = Fisch/fish; ERD = Erdnüsse/peanuts; SB = Sojabohnen/soy beans; N = Nüsse/nuts; L = Lactose; M = Milch/milk; SF = Schalenfrüchte/edible nuts; SE = Sellerie/celery; S = Senf/mustard; SA = Sesamsamen/sesame seeds, A = Schwefeldioxid/sulphur dioxide & Sulfite/sulphites; P = Lupinen/lupins; W = Weichtiere/molluscs

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt. | *All prices in CHF, incl. VAT.*

Gerne erfüllen wir eure Wünsche. Für Beilagenänderungen verrechnen wir CHF 2.50. | *We are happy to fulfill your wishes. For changes to the dishes we charge CHF 2.50.*

Vorspeisen | Starters

Rindercarpaccio | *Beef carpaccio* (L) 25
mit Pilzen, Knoblauchemulsion und Rucola
with mushrooms, garlic emulsion and rocket

Tomaten-Mozzarella | *Tomato mozzarella* (L,M) 21
mit Kürbiskernen und Kernöl
with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Tatar vom Schweizer Rind | *Swiss Beef Tatar* (G,E,S)
mit marinierten Perlzwiebeln, Kräuteremulsion und Radieschen
with marinated pearl onion, herb emulsion and radish
- Klein, 100g | *Small, 100g* 25
- Gross, 150g | *Large, 150g* 35

Das Tatar wird von unserer Küche frisch zubereitet und mariniert.
Wenn ihr es pikant mögt, bitte bei der Bestellung dazusagen.
The tatar is freshly prepared and marinated by our kitchen crew.
If you like it spicy, please add it to your order.

Salate | Salads

Gorfion Salat | *Gorfion Salad* 20
mit Spargel, Tomate und Gurke | *with asparagus, tomato and cucumber*

Caesar Salad (G,L,F) 18
mit Gurke und Tomaten, Speck, Croûtons und Parmesan
with cucumber and tomatoes, bacon, croutons and Parmesan cheese

wahlweise mit | *optionally with*
- Poulet | Chicken 22
- Garnelen | Prawns (S,F) 25

Backhendl-Salat | *Fried chicken salad* (G,L,S) 28
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Feldsalat | *with potato-cucumber salad and lamb's lettuce*

Wurst-Käse-Salat | *Sausage and cheese salad* (L,S) 17
mit Essiggurke und Zwiebel | *with pickle and onion*

Suppen | Soups

- Weisse Spargelcremesuppe | *White asparagus cream soup* (G,L,M) 15
- Consommé vom Schweizer Kalb | *Consommé of Swiss veal* (G,M,SE,E,L) 13
mit Frittaten oder Kaspressknödel, Gemüsebrunoise und Schnittlauch
with sliced pancakes or cheese-bread-dumplings, vegetable brunoise and chives
- Getrübte Selleriecremesuppe | *Truffled celery cream soup* (G,E,L,M) 17
mit Apfeltasche und Schnittlauch
with apple turnover and chives

Hauptgerichte | Main courses

Vegetarisch | Vegetarian

- Liechtensteiner Käsespätzle | *Cheese spaetzle* (L,G,M) 24
mit Schmelzzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat
Traditional homemade pasta dumplings with traditional cheese, fried onions, apple puree or a small leaf salad
- Kartoffelgnocchi | *Potato gnocchi* (L,E,G,M) 25
mit Basilikumsauce und Parmesan
with basil sauce and parmesan
- Marinierter Tofu (Vegan) | *Marinated tofu (vegan)* (G,SE) 25
mit Julienne-Gemüse und Pancake
with julienne vegetables and pancake

Aus heimischen Gewässern | From domestic waters

- Schweizer Fischfilet des Tages | *Swiss fish fillet of the day* (G,E,L,M) 43
mit Schupfnudeln und Pfifferlingen
with potato noodles and chanterelles
- Gegrilltes Lachsfilet | *Grilled salmon fillet* (L,M) 45
mit Kräuterrisotto und Junglauch
with herb risotto and young leek

Fleisch aus der Region | Regional meat

Heimisches Rindsgulasch <i>Local beef goulash</i> (G,E,L,M,SE) mit Spätzle und Paprika <i>with spaetzle and paprika</i>	38
Spareribs vom Schweizer Rind <i>Swiss beef spare ribs</i> (S,SE) mit Bratkartoffel und Grillgemüse <i>with roast potato and grilled vegetables</i>	38
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <i>Classic Viennes escalope</i> (G,E) mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren <i>Veal escalope in a breadcrumb coating with parsley potatoes and cold stirred cranberries</i>	47
Kalbstafelspitz (G,L,M) mit Rahmspinat, Schnittlauchcreme, Apfelkren und Petersilienkartoffeln <i>Boiled rump of veal with cream spinach and chive cream served with apple horseradish and parsley potatoes</i>	37
Cordon Bleu vom Kalbsrücken <i>Cordon Bleu of veal tenderloin</i> (G,L,E) mit Honig-Schinken, Bergkäse und Pommes Frites <i>with honey ham, mountain cheese and French fries</i>	47
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites <i>Sausage with homemade sauce and French fries</i>	23
Tagliatelle (L,E,G,M) mit Tomatenpesto und Pinienkernen <i>with tomato pesto and pine nuts</i>	25
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
- Poulet Chicken	29
- Garnelen Prawns (S,F)	32
- Rumpsteak (200g)	42

Desserts

Kaiserschmarren für 2 Personen | *for 2 persons* (M,A,G) 32
mit Zwetschgenröster
Sweet cut-up pancake with raisins and stewed plums

Die Wartezeit für den Kaiserschmarren beträgt ca. 25 Minuten.
The preparation time for Kaiserschmarren is 25 minutes.

Lauwarmer Apfelstrudel | *Lukewarm apple strudel* (L,G,N) 8

Lauwarmer Topfenstrudel | *Lukewarm curd strudel* (L,G,N) 8

Tagestorte/Kuchen | *Gateau/cake of the day* 8 / 6
Bitte fragt unser Serviceteam.
Please ask our service team.

Zum Strudel oder Kuchen | *With strudel or cake*

- Sahne | *whipped cream* + 1
- Vanilleeis | *vanilla ice cream* + 2.50
- Vanillesauce | *vanilla sauce* + 3.50

Bananenkuchen | *Banana cake* (G,N,E) 16
mit Walnusseis | *with walnut ice cream*

Panna Cotta (L,M) 18
mit Erdbeer-Limetten-Ragout und Zitronensorbet
with strawberry and lime ragout and lemon sorbet

Tagesdessert | *Dessert of the day* 15
Bitte fragt unser Serviceteam.
Please ask our service team.

Kugel Eis/Sauce | *Scoop of ice cream/sauce* 4
Unser Serviceteam bringt euch gerne die Eiskarte.
Our service team will be happy to bring you the ice cream menu.

Für die kleinen Gäste | For the little guests

Babygericht | *Baby dish* 10
Unser Serviceteam bringt euch gerne das Babymenü.
Our service team will be happy to bring you the baby menu.

Rindssuppe | *Beef bouillon* (SE,G,M,L,E) 8
mit Nudeln oder Frittaten
with noodles or sliced pancakes

Spaghetti (S,E,G) 12
mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese
with tomato sauce or sauce Bolognese

Wienerle | *Frankfurter sausages* (G) 14
mit Pommes Frites | *with French fries*

Wiener Schnitzel (80 g) | *Viennese escalope (80g)* (G,E) 21
vom Kalbsrücken mit Pommes Frites |
Veal escalope in a breadcrumb coating with French fries

Fischstäbchen | *Baked fish sticks* (G,SE) 16
mit Gemüse und Reis | *with vegetables and rice*

Chicken Nuggets (G) 16
mit Pommes Frites | *with French fries*

Zwei gefüllte Palatschinken | *Two filled pancakes* (G,M,E,L,N) 11
wahlweise mit Marmelade oder Nutella | *optional with jam or Nutella*

Unser Serviceteam bringt euch gerne die Eiskarte.
Our service team will be happy to bring you the ice cream menu.

Sommer Drinks

Apricot Sunset Aperol, Marillensaft, Prosecco, Soda		13.50
Cucumber Spritz Hendriks Gin, Zitrone, Soda, Zuckersirup, Gurke		15
Erdbeer Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Erdbeer, Soda		14
Vermouth Tonic Vermouth, Indian Tonic, Zitrone		13
Maracuja Mojito Havana 7, Maracuja, Rohrzucker, Limette, Minze		16.50
Pisconi Pisco, Campari, Weintrauben, Limette, Passionsfrucht		14
Forever Young Nordes Gin, Apfelsaft, Zitrone, St. Germain, Weintrauben		15
Pink Gin Fizz Pink Gin, Eiweiss, Zitrone, Zucker, Soda		13.50
Litschi Martini Vodka, Litschilikör, Litschisaft, Zitrone		14
Hausgemachter Eistee	3dl / 5dl	5 / 7
Hausgemachte Winter-Limonade Orange-Maracuja Rhabarber-Waldbeere	3dl / 5dl	5 / 7
Auch als Spritzer möglich mit Prosecco und Soda		13.50

Unsere Bar- und Weinkarte findet ihr hier:

