



## 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*
- Getrübete 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.*

**Consommé vom Schweizer Kalb | *Consommé of Swiss veal*** (G,M,SE,E,L) 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

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

Unsere Bar- und Weinkarte findet ihr hier:

