



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."

Frägt uns bitte nach dem Tagesmenü. Auch bei der passenden Wein- bzw. Getränkewahl sind wir gerne behilflich.

Please ask us about the menu of the day. 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 den Thunfisch aus dem Mittelmeer (Änderungen vorbehalten).

We source our meat and fish from Switzerland, eggs from Liechtenstein and tuna from the Mediterranean (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

Gebeizter Saibling | *Pickled char* ^(F) 24
mit Wildkräutersalat und Rote Beete
with wild herb salad and beet

Rindfleisch Tatar | *Beef Tatar 70/140gr* ^(G,E,S) 25/35
mit Stunden-Ei, Senfcreme und Kräuteröl
with onsen egg, mustard cream and herb oil

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

Mezze Variation ^(SA) 🌿 21
Hummus, Baba Ghanoush, Tabouleh und Knäckebrötchen
Hummus, baba ghanoush, tabouleh and crispbread

Gorfion Salat | *Gorfion Salad* ^(S) 🌿 20
Bunter Blattsalat mit verschiedenem Gemüse
Colorful leaf salad with various vegetables

Caesar Salad ^(G, L) 🌿 18
mit Gurke, Tomate, Speck, Croûtons und Parmesan
with cucumber and tomato, bacon, croutons and parmesan

Wahlweise mit | *Optionally with:*

- Poulet | *Chicken* 25

- Tofu | *Tofu* 🌿 22

Gerstensuppe | *Barley soup* ^(G,SE) 🌿 15
mit Bohnen und Gemüse | *with beans and vegetables*

Rindsbouillon | *Beef bouillon* ^(G,SE) 15
mit Gemüsewürfel und Flädli | *with diced vegetables and sliced pancakes*

Pasta und vegetarisch | Pasta and vegetarian

- Liechtensteiner Käsespätzle | *Cheese spaetzle* (L,G,M) 🌿 26
mit Schmelzzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat
*Traditional homemade pasta dumplings with traditional cheese, fried onions,
apple puree or a small leaf salad*
- Trüffel-Tagliatelle | *Truffe tagliatelle* (L,G,E) 🌿 31
mit frischem schwarzem Trüffel, Parmesan und Schnittlauch
with fresh black truffle, Parmesan cheese and chives (also possible vegan)
- Tagliarini Cherrytomate | *Tagliarini cherry tomato* (G,E) 🌿 26/32
Klein/gross | Small/big
Cherrytomaten-Ragout mit Kräutern und Parmesan
Cherry tomato ragout with herbs and parmesan
- Indisches Kichererbsen-Curry | *Indian chickpea curry* (ERD,SB,N,SE,SA,L,M,G) 🌿 32
mit Joghurt und Naan Brot | *with yogurt and naan bread*

Hauptgerichte | Main courses

| | |
|--|-------|
| Rindsburger <i>Beef burger</i> (G,E,SE, L,S) | 35 |
| Schweizer Rindfleisch-Patty mit Speck-Marmelade, roten Cole Slaw und Pommes frites <i>Swiss beef patty with bacon jam, red cole slaw and French fries</i> | |
| Wahlweise mit <i>Optionally with:</i> | |
| - Pommes mit Trüffel und Käse French Fries with truffle and cheese | + 8 |
| Original Wiener Schnitzel <i>Original Viennese escalope</i> (G,E,SA) | 48 |
| Zwei Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <i>Two veal escalopes with cranberries and parsley potatoes</i> | |
| Currywurst <i>Curry sausage</i> (S,ERD,SE) | 23 |
| mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites <i>with homemade sauce and French fries</i> | |
| Entrecote vom Schweizer Rind <i>Swiss Beef filet</i> (G,E,F,ERD,L,SE,S) | 55 |
| Gratiniert mit Café de Paris Butter und Trüffelpommes <i>Gratinated with Café de Paris butter and truffle fries</i> | |
| Tagesfisch <i>Fish of the day</i> (F) | 32 |
| Abendmenu <i>Evening menu</i> | |
| 5 Gänge Fleisch oder Fisch <i>5 courses meat or fish</i> | 87 |
| 5 Gänge Veggie <i>5 courses veggie</i> | 79 |
| Oder einzelne Gänge nach Wahl <i>Or individual courses of your choice</i> | |
| Vorspeise <i>Appetizer</i> | 21 |
| Suppe oder Smoothie <i>Soup or smoothie</i> | 15 |
| Salate vom Buffet <i>Salads from the buffet</i> | 15 |
| Hauptgang Fleisch oder Fisch/Veggie <i>Main course meat or fish/veggie</i> | 45/31 |
| Dessert oder Käse <i>Dessert or cheese</i> | 14 |

Desserts

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster (M,A,G) 17
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

Tagestorte/Kuchen | Gâteau/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

Schokokuchen | Chocolate cake (L,G,N,E,M) 15
mit Bitter Orangenkonfitüre und Quarkglace
with bitter orange jam and quark ice cream

Crème Brûlée (E,M,L) 15
mit gerösteter weisser Schokolade und Himbeersorbet
with roasted white chocolate and raspberry sorbet

Kugel Eis/Sauce | Scoop of ice cream/sauce 4

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,L,E) 8

mit Flädli | *with 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.

Winter Drinks

| | |
|---|-------|
| Sidecar Hennessy VS, Cointreau, Zitrone | 16 |
| Pisconi Pisco, Campari, Weintrauben, Limette, Passionsfrucht | 14 |
| Forever Young Nordes Gin, Apfelsaft, St. Germain, Weintrauben | 15 |
| Winter Spritz Lillet blanc, Birnensaft, Zimtsirup, Zitrone, Tonic | 15 |
| Chocolate Martini Vodka, Mozart Schokoladenlikör, Baileys, Sahne. Chocolate bitters | 16.50 |
| Litschi Martini Vodka, Litschilikör, Litschisaft, Zitrone | 14 |
| Hot Aperol Aperol, Weisswein, Apfelsaft, Triple Sec | 13 |
| Whiskey in the jar Irish Whiskey, Ahornsirup, Amaretto, Orangebitters, Zimt | 16 |
| Hausgemachter Eierlikör | 8 |

Unsere Bar- und Weinkarte findet ihr hier | *You can find our bar and wine list here:*

