



Herzlich willkommen im Gorfion

Rindfleisch Tatar <i>Beef Tatar</i> 70/140gr (G,E,S) mit Stunden-Ei, Senfcreme und Kräuteröl <i>with hour egg, mustard cream and herb oil</i>	25/35
<p>Das Tatar wird frisch zubereitet und mariniert. Wenn ihr es pikant mögt, bitte bei der Bestellung dazusagen. <i>The tatar is freshly prepared and marinated. If you like it spicy, please add it to your order.</i></p>	
Mezze Variation (SA) 🌿 Hummus, Baba Ghanoush, Tabouleh und Knäckebrot <i>Hummus, baba ghanoush, tabouleh and crispbread</i>	21
Gorfion Salat <i>Gorfion Salad</i> (S) 🌿 Bunter Blattsalat mit verschiedenem Gemüse <i>Colorful leaf salad with various vegetables</i>	20
Gerstensuppe <i>Barley soup</i> (G,SE) 🌿 mit Bohnen und Gemüse <i>with beans and vegetables</i>	15
Rindsbouillon <i>Beef bouillon</i> (G,SE) mit Gemüsewürfel und Flädli <i>with diced vegetables and sliced pancakes</i>	15
Liechtensteiner Käsespätzle <i>Cheese spaetzle</i> (L,G,M) 🌿 mit Schmelzzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat <i>Traditional homemade pasta dumplings with traditional cheese, fried onions, apple puree or a small leaf salad</i>	26
Tagliarini Cherrytomate <i>Tagliarini cherry tomato</i> (G,E) 🌿 <i>Klein/gross Small/big</i>	26/32
Rindsburger <i>Beef burger</i> (G,E,SE, L,S) 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>	35
Original Wiener Schnitzel <i>Original Viennese escalope</i> (G,E,SA) Zwei Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <i>Two veal escalopes with cranberries and parsley potatoes</i>	48
Currywurst <i>Curry sausage</i> (S,ERD,SE) mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites <i>with homemade sauce and French fries</i>	23



Kaiserschmarren (M,A,G) mit Zwetschgenröster <i>Sweet cut-up pancake with raisins and stewed plums</i>	17
<p>Die Wartezeit für den Kaiserschmarren beträgt ca. 25 Minuten. <i>The preparation time for Kaiserschmarren is 25 minutes.</i></p>	
Lauwarmer Apfelstrudel Lukewarm apple strudel (L,G,N)	8
Tagestorte/Kuchen Gateau/cake of the day Bitte fragt unser Serviceteam. <i>Please ask our service team.</i>	8/6
Zum Strudel oder Kuchen <i>With strudel or cake</i>	
- Sahne <i>whipped cream</i>	+ 1
- Vanilleeis <i>vanilla ice cream</i>	+ 2.50
- Vanillesauce <i>vanilla sauce</i>	+ 3.50
Kugel Eis/Sauce Scoop of ice cream/sauce	4

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.*



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:*

