



Kalte Gerichte – Salate – Suppen

Caesar Salat mit Parmesan und Croutons (A,C,G,L,M,O)	17
Wurst-Käse-Salat mit Essiggurke und Zwiebel (G,M,O)	16
Rinderkraftbrühe mit Frittaten (A,C,G,L)	12

Hauptgerichte

Klassisches Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalbsrücken mit Pommes Frites und kaltgerührten Preiselbeeren (A,C,G)	42
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites (A,D)	22

Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel (A,C,H,G,O)	8
Lauwarmer Topfenstrudel (A,C,H,G,O)	8
Tagestorte/Kuchen	8/6
Kugel Eis/Sauce	3.50

Unser Fleisch und die Eier beziehen wir aus (Änderungen vorbehalten):

Schwein:	Schweiz	Zander:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Garnelen:	Vietnam (aus nachhaltiger Aquakultur)
Rind:	Schweiz	Eier:	Liechtenstein
Poulet (Huhn):	Schweiz		

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Geflügeleier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen;
 G = Milch; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen;
 O = Schwefeldioxid, Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

Summer Drinks

Apricot Sunset Aperol, Marillensaft, Prosecco, Soda	13
Fly High Averna, Zitrone, Cocos-Blueberry Red Bull	16.90
Love in a Glass Pink Grapefruit, Parfait Amour, Wildberry, Limette	14.50
Pink Mary Apricot Brandy, Pink Grapefruit, Zitrone	15.50
T-Razz Bacardi Razz, Zitrone, Tonic, Wildberry	14.90
Tipsy Berry Tanqueray Gin, Limette, hausgemachter Tee Sirup, Soda/Wasser	15.50
Tea Time Infused Vodka mit Earl Grey, Tonic, Zitrone	15.90
Rhabini Hausgemachter Rhabarber-Limetten-Himbeer-Zitronenverbene-Sirup, Prosecco	13.50
Blue Limbini Hausgemachter Heidelbeer-Rosmarin, Prosecco	13.50
Hausgemachte Limonaden	3 dl / 5 dl
Rhabarber-Limetten-Himbeer-Zitronenverbene	4.50 / 6.50
Heidelbeer-Rosmarin	4.50 / 6.50

**Unsere vollständigen
Getränke- und Weinkarten findet ihr hier:**

