



## Herzlich willkommen

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, euch heute Abend kulinarisch verwöhnen zu dürfen. **Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss.** Das ist unser Credo.

Fragt bitte unsere Service-Mitarbeitenden nach der Tagesempfehlung. Auch bei der passenden Wein- bzw. Getränkewahl sind wir gerne behilflich. Die vollständigen Getränkekarten findet ihr hier:



## Wir wünschen euch «An Guata»!

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

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

## Vorspeisen

Marinierter Büffelmozzarella 18  
mit Tomaten, Rucola und Pinienkernen (G,E,H)

Klassisches Beef Tatar  
mit Salat, Toast und Butter (A,C,F,L,M)  
- Klein, 100g Rinderhüfte 25  
- Gross, 150g Rinderhüfte 35

Das Tatar wird von unserer Küche frisch zubereitet und mariniert. Wenn du es pikant magst, bitte bei der Bestellung dazusagen.

## Salate und Suppen

Gemischter Blattsalat 12  
mit Gurke, Tomate und Karotte (M,O)

Caesar Salat (A,C,G,L,M,O)  
- mit Parmesan und Croutons 16  
- mit gebratener Pouletbrust 21  
- mit gebratenen Garnelen (B) 24

Rinderkraftbrühe 12  
mit Frittaten (A,C,G,L)

Tagessuppe 10

## Gorfion Klassiker

Liechtensteiner Kässpätzle 24  
mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (A,C,,G)

Gebratenes Schweizer Zanderfilet 39  
mit Safransauce, Ofentomate, Babyspinat und Belugalinsenragout (G,O,L)

Klassisches Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalbsrücken 42  
mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (A,C,G)

Rib Eye Steak (250g) vom Schweizer Weiderind 49  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und hausgemachten Gorfion Fries (G)

## Desserts

<b>Sommerliche Sorbet-Variation</b> 3 verschiedene Sorbets der Saison mit frischen Früchten (A,E,H)	16
<b>Safran mit Himbeere und Sauerrahm</b> Safraneis, Sauerrahmmousse, weisses Crumble und frische Himbeeren (A,C,G)	18
<b>Schokolade mit Erdbeere</b> Schokoladeneis, Baiser, Erdbeersorbet und Brownie (A,C,G,H)	17

## Herr Gorfion empfiehlt unseren kleinen Gästen

<b>Rindssuppe</b> mit Frittaten (A,C,G,L)	8
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (A,C,G,L,F)	12
<b>Wienerle</b> mit Pommes Frites (L,M)	14
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80 g)</b> mit Pommes Frites (A,C)	21
<b>Fischstäbchen</b> mit Gemüse und Reis (F,A)	15

Fragt unsere Service-Mitarbeitenden bitte nach unserem Kindereis und unserer Eiskarte.

## Summer Drinks

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