



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 = Geflügelei; 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

Hausgemachte Falafel | *Homemade falafel* (L,E,G,M) 16
mit Tortilla, Gemüse und Kräuterdip
with tortilla, vegetables and herb dip

Gebeizter Lachs | *Pickled salmon* (F) 29
mit Wildkräutersalat und Orangenfilets
with wild herb salad and orange fillets

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* (S) 20
mit Rote Bete, Kürbis und Prosciutto | *with beet, pumpkin and prosciutto*

Caesar Salad (G,L) 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 (SF) 25

Wurst-Käse-Salat | *Sausage and cheese salad* (L,S) 16
mit Essiggurke und Zwiebel | *with pickle and onion*

Suppen | Soups

- Consommé vom Schweizer Kalb | *Consommé of Swiss veal* (G,M,SE) 13
mit Frittaten oder Kaspressknödel, Gemüsebrunoise und Schnittlauch
with sliced pancakes or cheese-bread-dumplings, vegetable brunoise and chives
- Karotten-Ingwer-Suppe | *Carrot ginger soup* (L,M,G) 15
mit Croûtons | *with croutons*
- Kartoffelcremesuppe | *Potato cream soup* (SE,G,E,M,L) 15
mit Speckpraline | *with bacon praline*

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
- Trüffel-Tagliatelle | *Truffle tagliatelle* (L,G,E) 31
mit frischem schwarzem Trüffel, Parmesan und Schnittlauch (auch vegan möglich)
with fresh black truffle, Parmesan cheese and chives (also possible vegan)
- Rote-Bete-Risotto | *Beet risotto* (L,M,SE) 30
mit Ziegenkäse und Parmesan | *with goat's cheese and parmesan*

Aus heimischen Gewässern | From domestic waters

Schweizer Fischfilet des Tages | *Swiss fish fillet of the day* (L,F,M) 45
mit Sauerampfer-Mousseline und wildem Brokkoli
with sorrel mousseline and wild broccoli

Schweizer Lachsfilet | *Swiss grilled salmon fillet* (G,K,E,F,L,M,SE) 43
mit schwarzen Linguine und Tomaten-Lauch
with black linguine and tomato leek

Fleisch aus der Region | Regional meat

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | *Classic Viennes escalope* (G,E) 47
mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren
Veal escalope in a breadcrumb coating with parsley potatoes and cold stirred cranberries

Kalbstaufelspitz (G,L,S) 39
mit Rahmspinat, Schnittlauchcreme, Apfelkren und Petersilienkartoffeln
Boiled rump of veal with cream spinach and chive cream served with apple horseradish and parsley potatoes

Cordon Bleu (G,L,E) 47
mit Honig-Schinken, Bergkäse und Pommes Frites
with honey ham, mountain cheese and French fries

Currywurst 23
mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites
Sausage with homemade sauce and French fries

Filet vom Schweizer Rind | *Fillet of Swiss beef* 55
mit Trüffelpommes
with truffle fries

Gegrillte Hähnchenbrust | *Grilled chicken breast* (L,E,G) 38
mit Tomaten-Spinat-Risotto und Parmesan
with tomato and spinach risotto and Parmesan cheese

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

Tagesdessert | *Dessert of the day* 15
Bitte fragt unser Serviceteam.
Please ask our service team.

Schokokuchen | *Chocolate cake* (L,G,N,E,M) 15
mit flüssigem Kern, marinierten Beeren und Brombeer-Sorbet
with liquid core, marinated berries and blackberry sorbet

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.

Rindssuppe | *Beef bouillon* (SE,G,L,E) 8
mit Frittaten oder Griessnockerl
with sliced pancakes or semolina dumplings

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

Winter Spritz Lillet blanc, Birnensaft, Zimtsirup, Zitrone, Tonic		15
Chocolate Martini Vodka, Crème de Cacao, Baileys, Sahne		16.50
Hot Aperol Aperol, Weisswein, Apfelsaft, Triple Sec		13
Apfeltraum Vodka, Apfelsaft, Karamellsirup, Zitronensaft, Zimt		14
Love in a Glass Pink Grapefruit, Parfait Amour, Wildberry, Limette		15
Mon Cherry Vodka, Mozartschokoladenlikör, Cherry Heering, Sahne, Zucker		16.50
Pear & Vanilla Martini Tanqueray Gin, Galliano Vanille, Apfelsaft, Zimt, Zitrone, Zucker		16
Whiskey in the jar Irish Whiskey, Ahornsirup, Amaretto, Orangebitters, Zimt		16
Hausgemachte Winter-Limonade Kirsche, Zimt	3dl / 5dl	5 / 7
Auch als Spritzer möglich mit Prosecco und Soda		13.50