



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 = 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.*

Vorspeisen | Starters

Weisser Spargel | *White asparagus* (L,E) 25
mit Culatello und Sauce Hollandaise (auch vegetarisch möglich)
with culatello and hollandaise sauce (vegetarian also possible)

Pochiertes Ei | *Poached egg* (G,L,E,M) 21
mit Avocado-Stampf und knusprigem Brot
with avocado mash and crusty bread

Tatar vom Schweizer Rind | *Swiss Beef Tatar* (G,E,S)
mit marinierten Perlzwiebeln, Kräutereulsion 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* 20
mit Spargel, Tomate und Gurke | *with asparagus, tomato and cucumber*

Caesars Salat (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* 25

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

Backhendl-Salat | *Baked chicken salad* (G,L,S) 25
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Feldsalat
with potato-cucumber salad and lamb's lettuce

Suppen | Soups

- Consommé vom Schweizer Kalb | *Consommé of Swiss veal* (G,M,SE) 13
mit Frittaten oder Griessnockerl, Gemüsebrunoise und Schnittlauch
with sliced pancakes or semolina dumplings, vegetable brunoise and chives
- Weisse Spargelcremesuppe | *White asparagus cream soup* (L,G) 15
mit Croûtons | *with croutons*
- Curry-Linsencremesuppe | *Curry lentil cream soup* (M,SE,L,G) 15
mit Speckpraline und Schnittlauch
with bacon praline and chives

Hauptgerichte | Main courses

Vegetarisch | Vegetarian

- Liechtensteiner Käsespätzle | *Cheese spaetzle* (L,G,M) 24
mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat
Traditional homemade pasta dumplings with traditional cheese, roasted 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)
- Ofenkartoffel | *Baked potato* (L) 15
mit Kräuterdip und kleinem Blattsalat (auch vegan möglich)
with herb dip and small leaf salad (also vegan possible)
- wahlweise mit | *optionally with:*
- Poulet | *Chicken* 25
 - Geräuchertem Lachs | *Smoked salmon* 30

Aus heimischen Gewässern | From domestic waters

Schweizer Fischfilet des Tages | *Swiss fish fillet of the day* (L,F) 45
mit Rahmspinat und Kartoffelgnocchi
with cream spinach and potato gnocchi

Gegrilltes Lachsfilet | *Grilled salmon fillet* (F,L,E) 43
mit Griechischem Salat und Thymian-Tomaten-Emulsion
with Greek salad and thyme-tomato emulsion

Fleisch aus der Region | Regional meat

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

Kalbstafelspitz (G,L,S) 37
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

Alpen Surf & Turf (G,L,E,K) 59
Filet vom Schweizer Rind 200g und Garnelen-Ravioli
mit Schupfnudeln, Karottencreme und wildem Brokkoli
Fillet of Swiss beef 200g and shrimp ravioli with potato dumplings, carrot cream and wild broccoli

Tagliatelle (L,E,G) 23
mit Tomatenpesto, Pinienkernen und Parmesan
with tomato pesto, pine nuts and parmesan cheese

wahlweise mit | *optionally with:*

- Poulet | *Chicken* 29

- Garnelen | *Prawns* 32

- Rumpsteak (200g) 42

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.

Marille – Vanille – Mandel | *Apricot – Vanilla – Almond* (L,G,E,N) 14

Schokokuchen | *Chocolate cake* (L,G,E) 17
mit flüssigem Kern, marinierten Beeren und Ribisel Sorbet
with liquid core, marinated berries and currant sorbet

Tagesdessert | *Dessert of the day* 15
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

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

Rindssuppe <i>Beef bouillon</i> (SE,G,L,E) mit Nudeln, Frittaten oder Griessnockerl <i>with noodles, sliced pancakes or semolina dumplings</i>	8
Spaghetti (S,E,G) mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese <i>with tomato sauce or sauce Bolognese</i>	12
Wienerle <i>Frankfurter sausages</i> (G) mit Pommes Frites <i>with French fries</i>	14
Wiener Schnitzel (80 g) <i>Viennese escalope (80g)</i> (G,E) vom Kalbsrücken mit Pommes Frites <i>Veal escalope in a breadcrumb coating with French fries</i>	21
Fischstäbchen <i>Baked fish sticks</i> (G,SE) mit Gemüse und Reis <i>with vegetables and rice</i>	16
Chicken Nuggets (G) mit Pommes Frites <i>with French fries</i>	16
Lasagne Al Forno (G,M,SE,L)	18
Zwei gefüllte Palatschinken <i>Two filled pancakes</i> (G,M,E,L,N) wahlweise mit Marmelade oder Nutella <i>optional with jam or Nutella</i>	11

Unser Serviceteam bringt euch gerne die Eiskarte.
Our service team will be happy to bring you the ice cream menu.