



Herzlich willkommen

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss. Das ist unser Credo.

Fragt uns bitte nach der Tagesempfehlung. Auch bei der passenden Wein- bzw. Getränkewahl sind wir gerne behilflich.

Unsere vollständigen Getränke- und Weinkarten findet ihr hier:



Wir wünschen euch «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).

G = Gluten; K = Krebstiere; E = Geflügeleier; F = Fisch; ERD = Erdnüsse; SB = Sojabohnen; N = Nüsse;
L = Lactose; M = Milch; SF = Schalenfrüchte; SE = Sellerie; S = Senf; SA = Sesamsamen;
A = Schwefeldioxid; Sulfite; P = Lupinen; W = Weichtiere

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Vorspeisen

Tomatenpotpourri mit Feta, Basilikum und Pinienkernen (L) (auch vegan möglich)	19
Gemüsefrittata mit Quark, Kirschtomaten und Pilzen (L,E)	18
Tatar vom Schweizer Rind mit marinierter Perlzwiebel, Kräuteremulsion und Radieschen	
- Klein, 100g	25
- Gross, 150g	35

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

Salate und Suppen

Gorfion Salat mit Malbuner Speck, grünem Spargel und Croutons (G,L)	18
Caesars Salad mit Gurke und Tomaten, Bacon, Croutons und Parmesan (G,L) wahlweise mit:	18
- Poulet	22
- Garnelen	25
Wurst-Käse-Salat mit Essiggurke und Zwiebel (L,S)	16
Consommé vom Schweizer Kalb mit Frittaten oder Griessnockerl, Gemüsebrunoise und Schnittlauch (G,M,SE)	15
Käse-Bergkräuter-Suppe mit gebackenen Käsewürfeln und Waldheidelbeerbalsam (G,L,M)	17
Pilzcremesuppe mit Sauerrahmpraline und Petersilie (L,G,M)	14

Hauptgerichte

Vegetarisch

Liechtensteiner Kässpätzle 24
mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (L,G,M)

Gnocchi 29
mit grünem Spargel, Pilzen der Saison, Estragonrahm
und Parmesan (L,G)

Vegan

Gefüllte Champignons 27
mit Maisgries und wildem Brokkoli (G)

Aus heimischen Gewässern

Schweizer Felchenfilet 45
an Kräuterrahm dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin (L,F)

Fleisch aus der Region

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	42
mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (G,E)	
Filet vom Schweizer Kräuterschwein	41
mit Rosmarinjus, Bohnenragout und Knoblauchkartoffeln (S,A)	
Gorfion Burger der Woche	32
mit 250g Rib Eye Patty und wöchentlich wechselnden Toppings, welche euch unser Serviceteam gerne erklärt. (G,S)	
Kalbsbäckchen	32
in Rotweinsauce geschmort dazu Sellerie und Spätzle (G,M,A,SE,S)	
Currywurst	23
mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	
Tagliatelle	25
mit Kirschtomaten und Basilikumsauce (L,E,G)	
wahlweise mit:	
- Poulet	29
- Garnelen	32
- Rumpsteak (200g)	42

Desserts

Kaiserschmarren (für 2 Personen) 32
mit Zwetschgenröster (M,A,G)

Die Wartezeit für den Kaiserschmarren beträgt ca. 25 Minuten.

Lauwarmer Apfelstrudel 8
(L,G,N)

Lauwarmer Topfenstrudel 8
(L,G,N)

Tagestorte/Kuchen 8/6

Passionsfrucht – Basilikum – dunkle Schokolade 15
(G,L,N)

Beerig – Schokoladig – Vegan 17

Mellis Mojito 15
(L)

Apfel – Haselnuss – Karamell – Schoki 15
(L,G,N)

Gebackener Bananensplit 15
(L,G,N)

Kugel Eis/Sauce 4
Unser Serviceteam bringt euch gerne die Eiskarte.

Herr Gorfion tischt für die kleinen Gäste auf

Rindssuppe mit Nudeln, Frittaten oder Griessnockerl (SE,G,L,E)	8
Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (S,E,G)	12
Wienerle mit Pommes (G)	14
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80 g) mit Pommes Frites (G,E)	19
Fischstäbchen mit Gemüse und Reis (G,SE)	16
Pouletnuggets mit Pommes Frites (G)	16
Fleischküchle an Kartoffelstampf, Butterrüebli und Rahmsauce (G,M,SE,L)	16
Zwei gefüllte Palatschinken wahlweise mit Marmelade oder Nutella (G,M,E,L,N)	11

Fragt unser Serviceteam bitte nach unserem Kindereis.

Sommer Drinks

Apricot Sunset		13
Aperol, Marillensaft, Prosecco, Soda		
Latin Lover		14.90
Tequila, Cachaça, Ananas, Limette		
Love in a Glass		14.50
Pink Grapefruit, Parfait Amour, Wildberry, Limette		
Pisco Sour		12.90
Pisco, Zitrone, Zucker, Eiweiss		
Pink Lake		14.90
Lillet Rose, Vodka, Pink Grapefruit Sirup, Limette, Bitter Lemon, Soda		
Pomp Thump		11.50
Gin, Limette, Zucker, Kirsche		
Mango Mojito		16.50
Havanna 7, Mangosaft, Rohrzucker, Limette, Minze		
Hausgemachte Limonaden	3dl / 5dl	4.50 / 6.50
Himbeere, Rose Ananas, Limette		
Auch als Spritzer möglich mit Prosecco und Soda		13.50