



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 zudem 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

Gemüsestrudel mit Tomate und Majoran (A,K,C,L)	19
Geräucherte Entenbrust mit Sauerkirsche und Urkarotte	25
Tatar vom Reh mit marinierter Birne, Baumnuss und Brombeer-Minz-Balsam (S)	
- Klein, 100g Rehhüfte	25
- Gross, 150g Rehhüfte	35

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

Salate und Suppen

Winterliche Blattsalate mit Beeren, gerösteten Nüssen und mariniertem Gemüse (K)	18
Geflämmter Lauch mit Couscous, Kürbis und Kreuzkümmel (A,K)	18
Wurst-Käse-Salat mit Essiggurke und Zwiebel (G,M,O)	16
Consommé vom Schweizer Kalb mit Frittaten, Gemüsebrunoise und Schnittlauch (A,C,G,L,O)	15
Maronicremesuppe mit Hirschschinken und Champignons (K)	17
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl (A,G,H,O)	12

Hauptgerichte

Vegetarisch

Liechtensteiner Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (A,C,E,G,H,L)	26
Gnocchi mit Kürbis, Steinchampignons, jungem Spinat, Pinienkernen und Parmesan (A,K,S)	29

Hauptgerichte

Vegan

Kartoffel-Polenta-Bratling 21
mit marinierten Pilzen und Avocado (A)

Aus heimischen Gewässern

Schweizer Lachsforelle 45
an Rieslingsauce, Kerbelknolle und Linsenravioli (D,L,K,A,H)

Fleisch aus der Region

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 44
mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (A,K)

Gekochter Kalbstafelspitz 42
mit frischem Kren, Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse (L)

Gorfion Burger 34
mit 250g Rib Eye Patty, Salat, Malbuner Speck, Liechtensteiner Bergkäse,
Whiskey Zwiebelmarmelade und Pommes (A,K)

Kalbsvögerl 32
in Rotweinsauce geschmort dazu Rotkraut und Serviettenknödel (A,K,L)

Currywurst 23
mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites (A,D)

Tagliatelle 26
mit Rindshuftstreifen, frischen Steinpilzen und Kerbel-Zitronenschaum,
auch vegetarisch möglich (A,K,L)

Desserts

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

Die Wartezeit für den Kaiserschmarren beträgt ca. 25 Minuten.

Lauwarmer Apfelstrudel 8
(A,C,H,G,O)

Lauwarmer Topfenstrudel 8
(A,C,H,G,O)

Gebackener Bananensplit 14
mit Brownie, Schokoglace und Rahm (A,K,C,S,H,G,O)

Bratapfelriegel 14
mit Zimtmousse und Marzipan (A,K,C,S,H,G,O)

Rotweinbirne 14
an Gewürzkuchen, Joghurtglace und Schokocrumble
(A,K,S,H,G,O)

Tagestorte/Kuchen 8/6

Kugel Eis/Sauce 3.50

Herr Gorfion tischt für die kleinen Gäste auf

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

Fragt unsere Service-Mitarbeitenden bitte nach unserem Kindereis.

Winter Drinks

Winter Spritz		14.50
Lillet blanc, Birnensaft, Zimtsirup, Zitrone, Tonic		
Hot Aperol		12.50
Aperol, Weisswein, Apfelsaft, Triple Sec		
Apfeltraum		13
Vodka, Apfelsaft, Karamelsirup, Zitronensaft, Zimt		
Chocolate Martini		15.90
Vodka, Crème de Cacao, Baileys, Sahne		
Birini		13.50
Hausgemachter Birnen-Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda		
Hausgemachte Limonade	3 dl / 5 dl	4.50 / 6.50
Birne-Rosmarin		
Glühwein		8
Jagatee		8
Herr Gorfions Pistengaudi (alkoholfreier Punsch)		5.50
Kaffee Lutz		7.80
Zwetschgenschnaps, Kaffee, brauner Zucker		
Schümli Pflümli		8
Zwetschgenschnaps, Kaffee, Rahm, Zucker		