

## Apéro – Getränke und Spirituosen

	<i>cl</i>	<i>vol. %</i>	<i>Fr.</i>
Cynar	4.0	16.5	6.00
Campari		23.5	6.00
Martini weiss		15.0	6.00
Appenzeller		29.0	7.00
Rum	2.2	44.0	6.00
Vielle Prune	4.0	40.0	8.00
Whisky		40.0	9.00
Wodka		37.5	7.00
Cognac „Remy Martin“		40.0	9.00
Williams		37.5	6.00
Kirsch	2.5	40.0	6.00
Pflümli		40.0	6.00
Träsch		50.0	6.00
Zwetschgen		40.0	6.00
Kräuter		43.0	6.00
Grand Manier	4.0	40.0	7.00
Grappa „Paesanella“		37.5	6.00
Grappa „Chardonnay“ (Eichenfass)		40.0	8.00
Aperol/Hugo/Passion-Spritz			8.00
Bicicletta (Sun-Bitter mit Weisswein)			8.00

## **Salate und Suppen**

Grüner Salat	Fr.	7.00
Gemischter Salat	Fr.	9.00
Bouillon mit Einlagen	Fr.	6.00
Gerstensuppe (hausgemacht)	Fr.	9.00
Spatz „Pot au feu“ (hausgemacht)	Fr.	9.00
Steinpilz – Cremésuppe	Fr.	7.50
Tomaten – Cremésuppe	Fr.	7.50

## **Kleine Vorspeise**

Blätterteigpastetli mit Waldpilzsauce	Fr.	11.00
---------------------------------------	-----	-------

## **Kalte Küche**

Trockenfleischteller	Fr. 22.00
Rohschinkenteller	Fr. 22.00
Speckteller	Fr. 18.00
Nussbäumliteller (Gemischtes Trockenfleisch, Salami und Käse)	Fr. 23.00
Alpkäseteller	Fr. 14.00
Faustbrot mit Speck oder Salami oder Käse	Fr. 7.00
Faustbrot mit Trockenfleisch oder Rohschinken (Trockenfleisch, Rohschinken und Speck hausgemacht)	Fr. 8.00

## Warme Küche

Schweinsschnitzel paniert Pommes-Frites und Gemüse	Fr. 23.00
Fitness-Teller Schweins-Steak mit Kräuterbutter und Salat garniert	Fr. 24.00
Fitness-Teller mit Poulet-Innenfilet	Fr. 24.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes-Frites	Fr. 16.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes-Frites	Fr. 16.00
Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites	Fr. 15.00
Äpler-Käseschnitte	Fr. 15.00
Pommes-Frites	Fr. 7.50
Schweinswürstli oder Wienerli mit Brot und Senf	Fr. 8.00
Tagesteller	Fr. 19.00

## **Spezialitäten des Hauses**

Schwein-Steak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse	Fr.	24.00
Lammgigot-Steak mit Knoblauchbutter Rösti-Kroketten und Gemüse	Fr.	27.00
Känguru-Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse	Fr.	27.00
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse	Fr.	35.00
Kaninchen Tessiner-Art Pommes-Frites und Gemüse	Fr.	26.00
Urner Geiss-Voressen Teigwaren und Gemüse	Fr.	25.00
Kutteln an Tomatensauce Trockenreis	Fr.	16.00
mit Waldpilzrahmsauce	Zuschlag	Fr. 3.00

## **Vegetarisches Essen**

Steinpilz-Ravioli	Fr. 17.00
Steinpilz-Polenta	Fr. 17.00
Gersauer-Käsekuchen mit grünem Salat	Fr. 19.00
Triangoli mit grünem Salat (Knusperteigtaschen mit Tomaten-Mozzarella-Füllung)	Fr. 15.00
Tatis-Frühlingsrollen mit spez. Sauce und grünem Salat	Fr. 17.00

## **Für unsere Kleinen**

1 Wienerli mit Pommes-Frites und Ketchup	Fr. 8.00
½ Portion Pommes-Frites	Fr. 5.00
Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites	Fr. 11.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites	Fr. 12.00

## **Auf Vorbestellung**

(Bitte mindestens 24 Stunden vorbestellen)

### ***„Käse-Fondue“***

(ab 4 bis 24 Personen)

Käsefondue mit Brot pro Person	Fr. 22.00
Käsefondue „extra“ mit Brot, Pellkartoffeln, Mixet-Pickles und frische Ananas	Fr. 25.00

## Offene Weine

### Weissweine:

	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>5dl</b>
Merlot del Ticino, bianco „Brivio“	4.00	8.00	20.00
Féchy „Bujard“		8.00	20.00
Epresses „Fonjallaz“			23.00
Fendant „Melodie Valaisienne Mathier“			20.00
Gespritzter „Wyssä“ sauer		6.00	
Senza Parole „Primitivo Salento“			21.00

### Rosé Weine:

Oeil-de-Petrix „AOC Media“			20.00
----------------------------	--	--	-------

### Rotweine:

Merlot del Ticino, rosso „Brivio“	4.00	8.00	20.00
Pinot Noir du Valais „Mathier“			20.00
Ripasso „della Valpolicella“		12.00	23.00
Amarnoe „della Valpolicealla“			28.00
Senza Parole „Primitivo Salento“			21.00

### Flaschenweine: 75 cl

Amarone classico „della Valpolicella“			59.00
Campofiorin Ripasso „Masi“			45.00
Primitivo Merlot Sud Tarantino „Feudi di San Marzano“			45.00
Senza Parole „Primitivo Salento“			42.00



## Kalte Getränke

### Biere:

Eichhof Lager	58 cl.	Fr.	5.80
Eichhof alkoholfrei	50 cl.	Fr.	5.60
Weissbier „Löwenbräu“	50 cl.	Fr.	6.80
Braugold	33 cl.	Fr.	4.80
Pony	33 cl.	Fr.	4.80
Eichhof Radler	33 cl.	Fr.	4.80
Stiär Biär	50 cl.	Fr.	7.00

### Most:

Möhl alkoholfrei	50 cl.	Fr.	5.60
Beckenrieder hell sauer	50 cl.	Fr.	5.80
Bürähöfler trüb	50 cl.	Fr.	5.80

### Mineral 1-lt Flaschen:

Mineral nature „Valser“		Fr.	8.50
Rivella rot, Coca-Cola, Orangenmost, Apfelschorle		Fr.	9.00
Nestea Eistee	1.5 lt.	Fr.	13.00

### Mineral 33 cl:

Valser, Elmer-Citro, Cola light, Cola zero Süssmost, Rivella blau, Schweppes Tonic, Apfelschorle		Fr.	4.80
--	--	-----	------

### Mineral offen:

	<b>2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
Valser, Coca-Cola, Rivella rot, „Beckenrieder“ Orangenmost	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.00
Nestea-Eistee, Apfelschorle			

## Warme Getränke:

Café cremé	Fr.	4.00
Espresso	Fr.	4.00
Café Schale	Fr.	4.00
Cappuchino	Fr.	4.00
Café Coretto	Fr.	5.20
Café fertig (Träscht, Chrüter, Zwetschgen, Pfümüli, Kirsch Quitten und Lindenblüten)	Fr.	4.90
Café Nussbäumli / Café Wisi	Fr.	6.50
Kalte oder warme Ovo / Schoggi	Fr.	4.00
Tee nature (Schwarz-, Pfefferminz-, Hagenbutten-, Kamille-, Lindenblüten-, Frucht-, Fenchel-, Eisenkraut-, Orangen-Zimttee)		
	Fr.	4.00
Tee citro oder cremé	Fr.	4.00
Tee Rum	Fr.	5.20
Apfel- oder Orangen-Punsch Waldbeeren-Punsch (ohne Alkohol)	Fr.	4.00
Rum-Punsch (mit Alkohol)	Fr.	5.20