

Apéro – Getränke und Spirituosen

Der Champagner Italiens			CHF
Franciacorta DOCG Satèn			
Barboglio de Gaioncelli			
Corta Franca	75cl		59.00
Franciacorta DOCG, Donna Alberta			
Rosé brut			
Barboglio de Gaioncelli			
Corta Franca	75cl		59.00

	cl	vol. %	CHF
Cynar	4,0	16,5	6.00
Campari	4,0	23,5	6.00
Martini weiss	4,0	15,0	6.00
Appenzeller	4,0	29,0	7.00
Rum	4,0	44,0	6.00
Vieille Prune	4,0	40,0	8.00
Whisky	4,0	40,0	9.00
Wodka	4,0	37,5	7.00
Cognac „Remy Martin“	4,0	40,0	9.00
Williams	4,0	37,5	8.00
Kirsch	4,0	40,0	8.00
Pflümli	4,0	40,0	8.00
Träsch	4,0	50,0	6.00
Zwetschgen	4,0	40,0	6.00
Kräuter	4,0	43,0	6.00
Grand Marnier	4,0	40,0	8.00
Grappa „Paesanella“	4,0	37,5	6.00
Grappa „Chardonnay“ (Eichenfass)	4,0	40,0	8.00
Apérol/Hugo/Passion-Spritz			8.00
Bicicletta (Sanbitter mit Weisswein)			8.00

Salate und Suppen

	CHF
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50

Bouillon mit Einlagen	7.00
Spatz „Pot-au-feu“ (hausgemacht)	9.00
Steinpilz-Crèmesuppe	8.00
Tomaten-Crèmesuppe	8.00
Spezialsuppe Saison	8.00

Kleine Vorspeise	
Blätterteig-Pastetli mit Waldpilzsauce	12.00

Kalte Küche

	CHF
Trockenfleischteller	23.00
Rohschinkenteller	23.00
Speckteller	18.00
Nussbäumli-Teller Gemischtes Trockenfleisch, Salami und Käse	23.00
Faustbrot mit Speck oder Salami oder Käse	7.00
Faustbrot mit Trockenfleisch oder Rohschinken	8.00

Trockenfleisch, Rohschinken und Speck hausgemacht.

Warme Küche

	CHF
Schweinschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	25.00
Fitness-Teller Schweins-Steak mit Kräuterbutter und Salat garniert	25.00
Fitness-Teller mit Poulet Innenfilet und Salat garniert	25.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	18.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	18.00
Gitschitaler Hirschbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	18.00
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	16.00
Äpler-Käseschnitte	16.00
Portion Pommes frites	7.50
Wienerli mit Brot und Senf	8.00

Tagesteller

20.00



Spezialitäten des Hauses

Schweins-Steak mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF 25.00
Känguru-Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	28.00
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	37.00
Kaninchen Tessiner-Art Pommes frites und Gemüse	27.00
Urner Geiss-Voressen Teigwaren und Gemüse	27.00
Kutteln an Tomatensauce Pommes frites	18.00

mit Waldpilzrahmsauce

Zuschlag 3.00

Für unsere Kleinen

1 Wienerli mit Pommes frites und Ketchup	CHF 9.00
Halbe Portion Pommes frites	5.00
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	12.00
Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites	13.00

Auf Vorbestellung

(Bitte mindestens 24 Stunden vorbestellen)

„Käse-Fondue“

ab 4 bis 24 Personen

Käsefondue mit Brot
300 g Käse pro Person* pro Person 23.00

Käsefondue „extra“ pro Person 26.00
mit Brot, Pellkartoffeln, Mixed-Pickels und
frische Ananas, 300 g Käse pro Person*

*plus 100 g Käse 5.00

Vegetarisches Essen

	CHF
Steinpilz-Ravioli	19.00
Gersauer Käsekuchen mit grünem Salat	19.00
Triangoli mit grünem Salat Knusperteigtaschen mit Tomaten-Mozarella-Füllung	16.00
Tati's Frühlingsrollen mit spez. Sauce und grünem Salat	18.00
Blumenkohl-Käse-Burger mit Reis-Thai-Balls Pommes frites	18.00

Menuvorschlage für Gruppen

	CHF
Suppe (Bouillon mit Einlage)	7.00
Grüner Salat	7.50
Hackbraten	23.00
Rindsgeschnetzeltes	27.00
Schweinebraten glaciert	25.00
Gespickter Rindsbraten	30.00
Kalbsbraten braisiert	34.00
Schweins-Steak mit Kräuterbutter	25.00
Schweins-Steak mit Waldpilzsauce	27.00
Schweins-Piccata	27.00
Schweinsschnitzel paniert	25.00

Dazu servieren wir wahlweise:

Butternudeli, Pommes frites, Rösti-Kroketten, Kartoffelstock,
Safranrisotto, Trockenreis, Gemusestrauss
(Preise inkl. Nachservice)

Für Vegetarier

Ravioli nach Saison	19.00
Waldpilzrisotto mit Safran	17.00
Gersauer Käsekuchen mit Salat	19.00

Zimt-Zwetschgen-Schnitte mit Rahm	7.00
Nougat-Aprikosen-Schnitte mit Rahm	7.00

Oder Dessert nach Wahl.

*Eigene Wünsche und Anregungen werden gerne
entgegengenommen.*

Bitte rechtzeitig vorbestellen!

Kalte Getränke

Biere:		CHF
Eichhof Lager	58 cl	6.20
Weissbier Appenzeller	50 cl	7.20
Braugold	33 cl	5.20
Pony	33 cl	5.20
Appenzeller Radler	33 cl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	6.20

Most:

Möhl alkoholfrei	50 cl	6.20
Möhl mit Alkohol	50 cl	6.20

Mineral, 1-lt.-Flaschen:

Mineral nature „Knutwiler“		9.00
Rivella rot, Orangenmost, Apfelschorle		9.00
Nestea Eistee	1,5 lt.	13.00
Cola	1,25 lt.	11.00

Mineral, 33cl:

Knutwiler, Elmer-Citro, Cola zero,		5.20
Rivella blau, Schweppes tonic		

Mineral offen:	2 dl.	3 dl.	5 dl.
Knutwiler, Coca-Cola, Rivella rot,	3.20	4.20	5.20
Beckenrieder Orangenmost,			
Nestea-Eistee, Apfelschorle			

Warme Getränke

	CHF
Café creme	4.30
Espresso	4.30
Café Schale	4.30
Cappuccino	4.30
Café Corretto	5.20
Café fertig	5.20
Träsch, Chrüter, Zwetschgen, Pflümüli, Kirsch, Quitten oder Lindenblüten, Williams	
Café Nussbäumli	6.50
Café Wisi	6.50
klare Schnäpse: Z'Graggen Distillerie AG	
Kalte oder warme Ovo / Schoggi	4.30
Tee nature	4.00
Schwarz-, Pfefferminz-, Hagenbutten-, Kamille-, Lindenblüten-, Früchte-, Fenchel-, Eisenkraut- oder Orangen-Zimttee	
Tee citro oder crème	4.30
Tee Rum	5.20
Apfel-, Orangen- oder Waldbeeren-Punsch	4.30
(ohne Alkohol)	
Rum-Punsch	5.20
(mit Alkohol)	