

## VORSPEISE

1 | Hirsch-Salametti (CH) mit Feigensenf, grillierte Focaccia

Hirsch salami (CH) with fig mustard, grilled focaccia

14

2 | Prosciutto di Parma (I), Grünen Oliven, Grana Padona, Feigensenf, grillierte Focaccia

Prosciutto di Parma, green olives, Grana Padano, fig mustard, Grilled Focaccia

19

3 | Feigen mit Ziegenkäse überbacken, Parmaschinken (I), Honig, Walnuss, Rucola, grillierte Focaccia

Baked Figs with Goat Cheese, Parma Ham, Honey, walnut, arugula, Grilled Focaccia

24

4 | Humus, Zaziki, Avocado mit Hüttenkäse dazu Gemüsesticks und grillierte Focaccia

Hummus, Tzatziki, Avocado with cottage cheese, served with vegetable sticks and Grilled Focaccia

23

5 | Rindstartar (CH) an rassiger Sauce mit Hasselnussöl garniert mit Grana Padona, Rucola und grillierte Focaccia

Beef tartare (CH) in a spicy sauce with hazelnut oil, garnished with Parmesan and arugula, Grilled Focaccia

27

6 | Tagessuppe: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

11

## SALATE

Klein | Gross

30 | 31 Gesund

Sautierte Pouletstreifen (CH) auf Blatt-Salat, verfeinert mit Früchten und Sonnenblumenkernen an Baumnussöl und weissem Balsamico, dazu gegrillter Knoblauch-Focaccia

Sautéed chicken (CH) strips on leaf salad, refined with fruits and sunflower seeds, served with walnut oil and white balsamic vinegar, and Grilled Garlic Focaccia

22 | 28

32 | 33 Ländlich

Nüssler-Salat mit gebratenem Speck (CH), Ei und gerösteten Baumüssen, Pinienkernen, an Hausdressing, dazu gegrillter Knoblauch-Focaccia

Lamb's lettuce with fried bacon (CH), egg, roasted walnuts, pine nuts, served with house dressing and Grilled Garlic Focaccia

19 | 25

34 | 35 Vegetarisch

Blatt-Salat mit viel Rohem, fein geschnittenem Gemüse, Apfelwürfel, Kernen-Mix, an Hausdressing, dazu gegrillter Knoblauch-Focaccia

Leaf salad with plenty of raw, finely sliced vegetables Mix-seeds, and Walnuts served with house dressing and Grilled Garlic Focaccia

18 | 24

36 | 37 Mediterran

Rucola, getr. Tomaten, Oliven mit Stein, frische Champignons, Grana Padona an hausgemachter italienischer Sauce, dazu gegrillter Knoblauch-Focaccia

Arugula, dried tomatoes, olives with pits, fresh mushrooms, Parmesan, served with homemade Italian dressing and Grilled Garlic Focaccia

18 | 24

## KÄSEFONDUE

AOP-Halb Greyerzer • Halb Friburger Vacherin

Unsere Fondue-Mischung wird speziell für uns von der Käserei Zbinden in Wolperswil hergestellt

### Beilage

#### Side dish

#### Brot | Mix beilage

60 | Neue Kartoffeln

New potatoes

#### Entdecken Sie unser Duo Fondue:

Stellen Sie sich Ihr persönliches Geschmackserlebnis zusammen, indem Sie zwei köstliche Fondue-Variationen wählen. Geniessen Sie diese in separaten, aber gemeinsam servierten Caquelons – perfekt, um verschiedene Geschmacksrichtungen gleichzeitig zu erleben, ohne dass sie sich vermischen. So wird jeder Bissen zu einem einzigartigen Genussmoment!

#### 62 | Lindy Fondue (Moitié-moitié)

AOP-Halb Greyerzer • Halb Fribourger Vacherin

29

#### 63 | Trüffel Fondue

AOP-Halb Greyerzer • Halb Fribourger Vacherin

35

#### 64 | Blauschimmelkäse Fondue mit Baumnüsse

AOP-Halb Greyerzer • Halb Fribourger Vacherin

34

#### 65 | Harissa & getrockneten Tomaten Fondue

AOP-Halb Greyerzer • Halb Fribourger Vacherin

33

#### 66 | Kräuter de Provence-Fondue

AOP-Halb Greyerzer • Halb Fribourger Vacherin

31

## FLAMMKUCHEN

80 | Classic

Crème fraîche • Speckwürfeln (CH) • Pfeffer • Kresse

Crème fraîche • Bacon cubes • Pepper • Cress

23

81 | mit Zucchini

Crème fraîche • Feta • Zucchini • Champignons • Oliven • Cherry-Tomaten • Pfeffer • Kresse

Crème fraîche • Feta cheese • Zucchini • Mushrooms • Olives • Cherry tomatoes • Pepper • Cress

25

82 | mit Honig & Gorgonzola

Crème fraîche mit Knoblauch • Gorgonzola • Zwiebeln • Honig • Birnen • Pfeffer • Kresse

Crème fraîche with garlic • Goat cheese • Onions • Walnuts • Honey • Pepper • Cress

28

83 | mit Lachs

Crème fraîche • Räucherlachs (NO) • Zwiebeln • Dill • Zitronen • Pfeffer • Kresse

Crème fraîche • Smoked salmon • Onions • Dill • Lemons • Pepper • Cress

27

84 | mit Fetakäse

Crème fraîche • Getr. Tomaten • Oliven • Fetakäse • Pfeffer • Kresse

Crème fraîche • Dried tomatoes • Olives • Feta cheese • Pepper • Cress

24

## HEISSER STEIN

Hot stone

Ihr gewähltes Fleischstück wird auf einem heissen Stein serviert, und nach Ihrem Geschmack können Sie zwei Saucen und eine Beilage auswählen, die im Preis inbegriffen sind. Zusätzliche Saucen oder Beilagen können gegen Aufpreis dazu bestellt werden. Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Spass beim Braten!

100 | Yakiniku Sauce • 101 | Knoblauchsauce • 102 | Honig Senf Sauce • 103 | Trüffel-Mayonnais  
5

104 | Baked Patato • 105 | Gemüsebouquet • 106 | Butter-Tagliatelle • 107 | Pommes frites  
6

110 | Berner wagyu - Flat Iron (CH) ±150g | 57 • ±200g | 76 • ±250g | 95 • ±300g | 110  
Kobe-Beef ist Wagyu-Beef. Kobe ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung, ähnlich wie Champagner, deshalb wird das Kobe-Beef außerhalb Japans Wagyu-Beef genannt.

111 | Rinds-Filet - Bio (CH) La Boulotte ±150g | 53 • ±200g | 71 • ±250g | 88 • ±300g | 100  
Beef Fillet (CH)

113 | Ross-Entrecôte (ARG) Simperl ±150g | 38 • ±200g | 51 • ±250g | 63 • ±300g | 72  
Horse Entrecôte (ARG)

114 | Brüstli Poulet (CH) Simperl ±150g | 32 • ±200g | 43 • ±250g | 53 • ±300g | 61

## DESSERTS

160 | Hausgemachte Waffeln mit Zimt-Zucker

9

Sie können Ihre Waffel mit einer oder mehreren der folgenden Komponenten bereichern

You can enrich your waffle with one or more of the following components

161 | Kokosnuss | 4 • 162 | Vanille | 4 • 163 | Karamellsauce | 1 • 164 | Schokosauce | 1 •  
165 | Ahornsirup | 1 • 165 | Schlagrahm | 1

166 | Mascarponecrème mit Süsswein

Mascarpone Cream with Sweet Wine

13

167 | Crème Brûlée

13

168 | Zitronensorbet mit Holunderblütensirup

Lemon Sorbet with Elderflower Syrup

13

169 | Zwetschgensorbet mit Damassine AOP (Schnaps)

Plum Sorbet with Damassine AOP (Brandy)

14

Glace • Sorbet

170 | Kokosnuss • 171 | Matcha • 172 | Vanille • 173 | Zwetschgen • 174 | Zitronen

4

180 | Käse Sèlection mit Feigensenf und Nüssen

Gogonzola • Gruyère • Brie • Bergkäse • Grana Padano

Gorgonzola • Gruyère • Brie • Mountain Cheese • Grana Padano

14

## HAUPTGANG

130 | Pangäa-Burger (CH)

saftiges paniertes Poulet-Schnitzel auf Rotkraut-Mango Salat verfeinert an einer Sweet-Chili-Knoblauchsauce und gratiniertem Gruyère-Käse dazu Pommes frites

Juicy breaded chicken schnitzel on a salad with tomatoes and cucumbers, refined with a sweet chili garlic sauce and gratinated Appenzeller cheese, served with coleslaw salad

29

131 | Egli-Piccata (CH)

Eglifilet (CH), neue Kartoffeln, Tomatenwürfeln, Kapern, Petersillie

Perch Filet (CH), New Potatoes, Diced Tomatoes, Capers, Parsley

39

132 | Schweins-Cordon blue (CH)

Kräuter-Panko-Panade, Chorizo, Gruyère-Käse dazu Gemüse und Pommes frites

Pork Cordon Bleu in a Herb-Panko Crust, Chorizo, Gruyère Cheese, served with Vegetables and French Fries

38

133 | Tagliatelle

an Chili-Rahmsauce, mit gebratenen Pouletstreifen (CH)

In chili cream sauce, served with sautéed chicken strips (CH)

29

134 | Ravioli gefüllt

mit Feigen und Nüssen, getr. Aprikosen in Butter, Oliven (mit Steinen) Grana Padano

With figs and nuts, dried apricots in butter, olives (with pits), Grana Padano

31

135 | Avocado Gnocchi

mit Avocadocreme, Pinienkernen, Grana Padano, Basilikum

With avocado cream, pine nuts, Grana Padano, basil

29

Allergene: Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Preise: Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Herkunft des Fleisches: Bei jeder Speiseoption wird die mögliche Herkunft des Fleisches in gekürzter Form in Klammern angegeben.