

VORSPEISE

Schweins-Salametti (CH) mit Honig-Senf-Sauce, grillierter Focaccia

Salami with fig mustard, grilled focaccia

15

Kleine Apéro-Platte

Prosciutto di Parma (IT), grüne Oliven, getr. Tomaten, Grana Padano, Feigensenf und grillierte Focaccia

Prosciutto di Parma, green olives, sun-dried tomatoes, Grana Padano, fig mustard and grilled focaccia

23

Garnelen-Teller

Knoblauch-Garnelen (VNM) aus der Pfanne auf roter Peperoni und grillierte Focaccia

Garlic prawns pan-fried on red bell pepper and grilled focaccia

4Stk. | 6Stk. • 19 | 27

Mezze zum Teilen

Hummus, Zaziki, Babaganoush, Avocado mit Hüttenkäse dazu Gemüsesticks und grillierte Focaccia

Hummus, Tzatziki, avocado with cottage cheese, served with vegetable sticks and grilled focaccia.

23

Rindstartar (CH) an rassiger Sauce mit Haselnussöl, garniert mit Pinienkernen, Grana Padano, grillierte Focaccia

Beef Tartar with a spicy sauce and hazelnut oil, garnished with pine nuts, Grana Padano and grilled focaccia.

70g | 140g • 24 | 35

Tagessuppe: Bitte fragen Sie unsere ServicemitarbeiterInnen

11

SALATE

Klein | Gross

Gesund

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

Sautéed chicken strips on leaf salad, refined with fruits and sunflower seeds, served with walnut oil and white balsamic vinegar, and grilled garlic focaccia

22 | 28

Ländlich

Nüssler-Salat mit gebratenem Speck (CH), Ei, gerösteten Baumnüssen Pinienkernen, an Hausdressing, dazu grillierte Knoblauch-Focaccia

Lamb's lettuce with fried bacon, egg, roasted walnuts, pine nuts, served with house dressing and grilled garlic focaccia

18 | 25

Vegetarisch

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

Leaf salad with plenty of raw, finely sliced vegetables Mix-seeds, and Walnuts served with house dressing and grilled garlic focaccia

17 | 24

Mediterran

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

Arugula, dried tomatoes, olives with pits, fresh mushrooms, Parmesan, served with homemade Italian dressing and grilled garlic focaccia

17 | 24

Griechische

Blattsalat, Gurken, Tomaten, Peperoni, ganze Oliven mit Stein und Zwiebeln an hausgemachter Italienischer Sauce, garniert mit zwei Tranchen Feta-Käse, dazu grillierte Knoblauch-Focaccia

Cucumbers, tomatoes, bell peppers, whole olives with pits, and onions with homemade Italian sauce, garnished with two slices of feta cheese, served with grilled garlic focaccia



„Speisen, die die Prüfung der Zeit bestanden haben, haben Imperien überdauert und das Erbe der Kulturen bis in die Gegenwart getragen. Jedes Rezept hat im Laufe der Geschichte eine eigene Geschichte geschrieben und bringt auf den Tisch nicht nur Geschmack, sondern auch Spuren der Vergangenheit, Erinnerungen und Nostalgie.“

KÄSEFONDUE

AOP-Halb Greyerzer • Halb Friburger Vacherin

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

Serviert mit Brot und gemischter Beilage

Beilage

Side dish

Neue Kartoffeln

New potatoes

3

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!

Lindy Fondue (Moitié-moitié)

AOP-Halb Greyerzer • Halb Fribourger Vacherin

29

Trüffel Fondu

33

Blauschimmelkäse Fondue mit Baumnüsse

Blue Cheese Fondue with Walnuts

33

Pikantes Fondue mit getr. Tomaten

Spicy Fondue with Sun-Dried Tomatoes

32

Kräuter de Provence-Fondue

Herbs de Provence Fondue

30

„Es war ein Moment, in dem wir die Seele der Alpen auf unserem Gaumen spürten – der Geschmack des geschmolzenen Käses.“

FLAMMKUCHEN

Classic

Crème fraîche • Speckwürfeln (CH) • Pfeffer • Kresse

Crème fraîche • Bacon cubes • Pepper • Cress

23

mit Zucchini

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

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

25

mit Honig & Gorgonzola

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

Kresse

Crème fraîche • Mozzarella • Zucchini • Mushrooms • Olives • Cherry tomatoes • Pepper • Cress

27

mit Lachs

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

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

26

mit Fetakäse

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

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

24

HAUPTGANG

Pangäa-Burger

Saftiges, paniertes Poulet-Schnitzel (CH), verfeinert mit Rotkraut-Mango-Salat, einer Sweet-Chili-Knoblauch-Sauce und gratiniertem Gruyère-Käse, dazu knusprige Pommes Frites.
Juicy, breaded chicken schnitzel, complemented with red cabbage-mango salad, a sweet chili-garlic sauce, and gratinated Gruyère cheese, served with crispy french fries.
29

Cordon Bleu

Schweins-Cordon Bleu (CH) an Kräuter-Panko-Panade, Chorizo (ES), Gruyère-Käse dazu Gemüse und Pommes Frites
Pork Cordon Bleu in a herb-panko crust, chorizo, Gruyère cheese, served with vegetables and french fries
39

Egli-Piccata

Eglifilet (CH), neue Kartoffeln, Tomatenwürfeln, Kapern, Petersillie
PPerch filet, New Potatoes, diced tomatoes, capers, parsley
38

Spaghetti al Salmone

Spaghetti mit geräucherter Lachs (NOR) in Zitronen-Rosmarinbutter geschwenkt, garniert mit Rucola und Grana Padano
Spaghetti with smoked salmon tossed in lemon-rosemary butter with arugula and Grana Padano
29

Tagliatelle

an Chili-Rahmsauce, mit gebratenen Pouletstreifen (CH)
In chili cream sauce, served with sautéed chicken strips
29

Ravioli gefüllt

mit Feigen und Nüssen, getr. Aprikosen in Butter, Oliven (mit Steinen) Grana Padano
In chili cream sauce, served with sautéed chicken strips
Kl. | Gr. • 25 | 31

Avocado Gnocchi

mit Avocadocreme, Pinienkernen, Grana Padano, Basilikum
With avocado cream, pine nuts, Grana Padano, basil
Kl. | Gr. • 24 | 29

Falafel Teller

mit gemischtem Salat, Pommes Frites, Zaziki, Humus, Avocado-Mous und grillierte Focaccia
with mixed salad, french fries, tzatziki, hummus, avocado mousse, and grilled focaccia
🌱 Auch in veganer Variante erhältlich – einfach beim Service nachfragen!
3Stk. | 5stk. • 24 | 29



"Carpe cibum!"

„Essen ist der Genuss des Bewusstseins, dass das Leben nicht für uns existiert, sondern wir für das Leben.“

HEISSER STEIN

Hot stone

Zu unseren Speckstein-Gerichten gibt es vorab einen kleinen gemischten Salat

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!

Yakiniku Sauce • Knoblauchsauce • Honig Senf Sauce • Trüffel-Mayonnais
5

Gebratene Neue Kartoffeln • Gemüsebouquet • Butter-Tagliatelle • Pommes frites
6

Bison tenderloin (CAN) Simperl ±150g • 63 | ±200g • 82

Rinds-Filet (CH) Simperl ±150g • 46 | ±200g • 57 | ±250g • 67 | ±300g • 75
Beef Fillet

Rinds-Entrecôte am Knochen gereift (CH) Simperl ±150g • 48 | ±200g • 60
Dry-aged bone-in beef ribeye

Ross-Entrecôte (ARG) Simperl ±150g | 32 • ±200g | 42 • ±250g | 49 • ±300g | 56
Horse Entrecôte

Brüstli Poulet (CH) Simperl ±150g | 26 • ±200g | 34 • ±250g | 41 • ±300g | 47

Schweinssteak - Dourok (CH) Simperl ±150g • 28 | ±200g • 38 | ±250g • 44 | ±300g • 49
Pork Steak

DESSERTS

Hausgemachte Waffeln mit Zimt-Zucker

8

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
Gewünschte Glace oder Sorbet • 4 | Karamellsauce • 1 | Nutella • 2 | Ahornsirup • 2 | Schlagrahm • 1

Mascarponecrème mit Süsswein
Mascarpone Cream with Sweet Wine
13

Lemon & Lime Holundertraum
Lemon Sorbet with Elderflower Syrup
6.5

Zwetschgen-Vielle Prune
Plum Sorbet with Damassine AOP
8.5

Glace
Kokosnuss • Espresso • Walnuss • Vanille • Caramelita
4

Sorbet
Schweizer Zwetschge • Zitronen & Limetten • Banane • Passionfrucht & Mango
4

Käse Sèlection mit Feigensenf und Nüssen
Gogonzola • Gruyère • Brie • Bergkäse • Grana Padano
Gorgonzola • Gruyère • Brie • Mountain Cheese • Grana Padano
14

„Das Feuer des Prometheus schenkte der Menschheit nicht nur das Licht, sondern auch die Kunst, Speisen zu transformieren; jeder Teller ist ein Zeugnis der Evolution und der schöpferischen Kraft des Bewusstseins.“

„Essen ist so alt wie Pangaea: jede Mahlzeit ist eine Reise über Zeit und Raum hinweg.“

🌱 Vegan 🌿 Vegi

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.