



Speise- und Getränkekarte
Menu and Beverages

Sommer 2024

Klein
small Gross
large

Vorspeise *Starters*

Assortierte Salumi und Käsespezialitäten <i>Assorted salumi and cheese specialties</i>	27.00	35.00
Assortierte Salumi <i>Assorted salumi</i>	27.00	35.00
Burrata auf Oxsenherztomaten, Kräuterpesto <i>Burrata on ox heart tomatoes, herb pesto</i>	20.00	26.00
Hirschcarpaccio, Parmesan, Olivenöl und Meersalz <i>Venison carpaccio, Sbrinz, olive oil and sea salt</i>	26.00	34.00
Alaska Wildlachs auf Gurken-Mango-Salat, Passionsfrucht Dressing <i>Alaska wild salmon on cucumber-mango salad, passion fruit dressing</i>	27.00	35.00

Salat *Salad*

Kopfsalatherzen mit Hausdressing <i>Lettuce hearts with house dressing</i>		
Natur <i>Nature</i>	13.00	19.00
Pilze und Speck <i>Mushrooms and bacon</i>	19.00	25.00

Raclette *Raclette (melted cheese)*

Original mit Brot <i>Original with bread</i>		15.00
Traditionell Pellkartoffeln <i>Traditional boiled potatoes</i>		15.00
Rustikal Polenta <i>Rustical polenta (cornmeal)</i>		23.00
Vegetarisch Brot mit frischen Pilzen <i>Vegetarian bread with fresh mushrooms</i>		26.00
Antivegetarisch Brot mit gegrilltem Rindspillard <i>Anti-vegetarian bread with grilled beef paillard</i>		37.00

Klein
small **Gross**
large

Grilladen vom offenen Buchenholz-Feuer
Grilled specialities from the open beech wood fire

Hirschfilet <i>Venison fillet</i>	49.00	56.00
Lammrack <i>Racks of lamb</i>	47.00	54.00
Rindsfilet vom Angus <i>Angus beef fillet</i>	52.00	59.00
Rindshohrücken <i>Beef steak</i>		54.00
Rindspillard <i>Beef paillard</i>	49.00	56.00
Kalbskotelett <i>Veal cutlet</i>		54.00
GRANDIS-Bratwurst (Schwein) <i>GRANDIS - pork sausage</i>		22.00
Speck <i>Bacon</i>		23.00
Hummer Schwänze <i>Lobster tails</i>		53.00

Beilage: Gemüse. Zusätzlich zur Auswahl:
Polenta, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Wasabi-Stock
Vegetables as a side dish. And to choose: Polenta (cornmeal), fried potato or wasabi mashed potato

Fleischdeklaration: Kalb und Schwein CH | Rind IRL, CH | Hirsch AUT, NZL | Lamm SCO, AUT, IRL
Product declaration: Veal and Pork CH | Beef IRL, CH | Venison AUT, NZL | Lamb SCO, AUT

Polenta am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet
Polenta (cornmeal) prepared on the open fire according to own recipe

Mit vier verschiedenen Käsesorten <i>With four different sorts of cheese</i>		27.00
Mit frischen Pilzen <i>With fresh mushrooms</i>		26.00

Nachspeise *Desserts*

Assortierte Käsespezialitäten mit «urigem» Brot und hausgemachtem Früchtesenf <i>Assorted cheese specialties with «rustic» bread and homemade fruit mustard</i>	23.00
Frische Ananas vom Grill mit Glace nach Wahl <i>Fresh grilled pineapple with your choice of ice cream</i>	16.00
Affogato (Espresso mit Vanilleglace) <i>Affogato (Espresso with vanilla ice cream)</i>	10.50
Beerensuppe mit frischen Beeren und Sauerrahm-Glace <i>Berry soup with fresh berries and sour cream ice cream</i>	16.00
 Glacesorten: Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Aprikosen- und Himbeer-Sorbet pro Kugel	 5.50
 <i>Ice cream:</i> <i>Vanilla, chocolate,</i> <i>Sour cream, apricots and raspberry sorbet</i> <i>per scoop</i>	 5.50

Geniessen Sie dazu ein feines Glas Süsswein im Offenausschank.
Enjoy a fine glass of sweet wine by the glass.

Gerne geben wir Ihnen über mögliche Allergien in unseren Gerichten Auskunft .
We provide you with information about possible allergies in our dishes.



Getränkekarte *Beverages*

Weine

Als Vinothek mit einem umfassenden Sortiment von mehr als 1000 Weinen in allen Formaten können Sie bei uns Ihren Lieblingswein zum Essen geniessen. Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie Ihren Wein aus den Vitrinen der Vinothek aus, oder lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitenden beraten. Gerne servieren wir Ihnen auch Weine im Offen-Ausschank. Fragen Sie nach unserem Angebot!
Für die Konsumation im Restaurant verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 32.00 pro 75 cl Flasche. Die angegebenen Preise verstehen sich als Verkaufspreise der Vinothek. Jeden präsentierten Wein können Sie bei uns in der gewünschten Menge kaufen.

Wines

*As a wine shop with an extensive assortment of more than 1000 wines in all formats, you can enjoy your favorite wine with your meal. Take your time and choose your wine from the showcases of the vinotheque, or let our service staff advise you. We are also happy to serve you wines by the glass. Ask for our offer! **For consumption in the restaurant we charge a tap fee of Fr. 32.00 per 75 cl bottle.** The prices indicated are the sales prices of the Vinothek. Each wine presented can be purchased from us in the desired quantity.*

	dl	CHF
Mineralwasser / Bier / Aperitif		
<i>Mineral water / Beer / Aperitif</i>		
Calanda Edelbräu	3.3	5.50
Passugger Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2.7 7.7	5.00 9.50
Allegra Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	2.7 7.7	5.00 9.50
Laaxer Hahnenwasser	3 5 10	2.00 3.00 5.00
Hausgemachter Sirup	3 5 10	5.00 7.00 10.00
Coca Cola Zero	3.3	5.00
Rosmarin Tonic Water	2	5.00
Grapefruit Tonic Water	2	5.00
Sanbitter	1	5.00
Prosecco	1	10.00
Champagner	1	17.50
Aperol Spritz	2.5	13.00
Hugo	2.5	13.00
Kaffee / Tee		
<i>Coffee / Tea</i>		
Kaffee Crème, Espresso		5.00
Doppelter Espresso		7.00
Kräuter oder Früchtetee (Sirocco)		5.00

% 4 cl

Liköre *Liqueurs*

Ramazotti	30%	10.00
Appenzeller	29%	10.00
Cynar	16.5%	10.00
Limoncello	25%	12.00

Gin

Le Tribute Gin (MG Destillerie, Spanien) Grapefruit	43%	20.00
Gin (Time Out Gin, Zürich)	43%	20.00

2 cl

Obstbrände *Fruit brandies*

Diverse Obstbrände erhältlich, gerne beraten wir Sie. 15.00

Grappa

Italien

Diverse Grappa erhältlich, gerne beraten wir Sie.

Grappa «Weiss»	15.00
Grappa «Gelb»	16.00
Grappa «Schwarz»	18.00

Whiskies

Diverse Single Malt erhältlich, gerne beraten wir Sie.

Whisky «Weiss»	16.00
Whisky «Gelb»	18.00
Whisky «Schwarz»	20.00

