TAPAS

Oliven & Sbrinzwürfel 9.00

Falafel | 5 Stück | Tomatensauce 5.50

Haddock fries | Sauce Remoulade | rote Zwiebeln 11.50

Fischkroketten | 3 Stück | Aioli 8.50

Albondigas | 4 Stück | Fleischbällchen | pikante Tomatensauce 9.00

Frittierte Miesmuscheln | Aioli 8.00

Randen Hummus | gebackene Brotscheiben 8.50

Lachsbrötchen | 2 Stück | Lachs | Baguette | Zitronenmayonnaise | Sprossen 9.00

Matjesbrötchen | Randenmayonnaise | Sprossen | Zwiebeln 9.00

Thonbrötchen | 2 Stück | Thon | Baguette | Kapern | Zwiebeln 7.50

Tatarbrötchen | 2 Stück | Rindfleisch | Baguette | Kapern 9.00

Fritto Misto | Crevetten | Calamari | Muscheln | Gemüse | Aioli | Zitrone 18.00

Gemischte Aperoplatte (für 2-3 Personen)
Oliven | Parmesan | Rohschinken | Salami | Nussmischung
Fr. 28.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. - Bei Allergien, Unverträglichkeiten und weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Herkunftsdeklaration: Kalb & Rind CH, Schwein CH, Poulet CH, Lachs NO, Albeli CH, Egli DE, Krebs CH, Haddock ISL, Salami & Rohschinken EU, Muscheln F, Garnelen VN, Calamari IT

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Blattsalat / gemischter Saisonsalat	9.00 / 12.00
Tagessuppe	11.00
Tomaten & Büffelmozzarella | Basilikum | rote Zwiebeln | Olive	18.00
Büffelmozzarella & Sardellen | Rucola | Cherrytomaten	18.00
Wurst - Käsesalat garniert	18.00
Salatschüssel mit Pouletbruststreifen	26.00
Salatschüssel mit Egliknusperli | Sauce Tartar	28.00
Salatschüssel mit Falafel	24.00

Dressing nach Wahl: Französisch | Italienisch | Himbeer-Vinaigrette

PINSA

Vegi - Pinsa 24.00
Pinsa | Tomatensauce | grilliertes Gemüse | Mozzarella | Basilikum | Aceto Balsamico

Rohschinken - Pinsa 25.00
Pinsa | Tomatensauce | Rohschinken | Mascarpone | Rucola

Lachs - Pinsa 25.00
Pinsa | Lachs | Dill | Kräuterrahmsauce | rote Zwiebeln

Focaccia - Pinsa 9.00 / 16.00
Pinsa | Knoblauch | Kräuter | Olivenöl

FRÜHLINGSGERICHTE

Bärlauchsuppe 12.00
Croûtons

Spargelsalat 17.00
Rucola | Cherrytomaten | Parmesan | Himbeerdressing
Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich

Gebratene Vierwaldstättersee Albeli mit grünem Spargel 31.00
Hausgemachte Zitronenmayonnaise

Gebackene Egli mit grünem Spargel 28.00
Hausgemachte Zitronenmayonnaise

Gnocchi mit Bärlauchpesto 18.00 / 24.00
Cherrytomaten | Parmesan
Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich

Joghurt-Erdbeermousse 11.50
Crème double | frische Erdbeeren

FLEISCH & FISCH

Rindstatar 22.00 / 32.00
Umami | gebeiztes Eigelb | Kapernäpfel | Butter | Baguette

Cordon Bleu 32.00
Schweinsschnitzel | Bergkäse | Schinken | Grillgemüse | Pommes frites

Entrecôte vom Schweizer Rind (180gr) 48.00
Grillgemüse | Kräuterbutter | Pommes frites

Das Wiener Schnitzel 44.00
Kalbfleisch | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Älplermagronen 23.00
Pasta | Kartoffeln | Rahm | Käse | Röstzwiebeln | Apfelmus
mit Speck +3.00

Zürichsee – Krebsragout 36.00
Tagliatelle | Tomatensauce | Cognac

Fish´n´Chips 28.00
Haddock | Fritten | Sauce Tartar

Gebratene Vierwaldstättersee Albeli 31.00
Ofengemüse | Petersilienkartoffeln | hausgemachte Zitronenmayonnaise

Egliknusperli 28.00
Petersilienkartoffeln | Ofengemüse | Sauce Remoulade

SÜSSES

Affogato al caffé 11.50
mit Rum

Eiskaffee 9.50
zusätzlich mit Kirsch +3.00

Sorbet Colonel 10.50
Zitronensorbet | Vodka

Frische Erdbeeren 14.00
Vanilleglacé | Crumble | Rahm

Nuss Coupe 15.00
Vanilleglacé | Schokoladenglacé | Haselnussglacé
Crumble | Karamellsauce | Macadamia | Rahm

Bananensplit 14.00
Vanilleglacé | Schokoladenglacé | Banane | Schokoladensauce | Rahm

Cheesecake 11.00
Himbeersauce | Crumble

Hausgemachte Fruchtwähe nach Tagesangebot 6.50
mit Rahm +1.50

Dolce Amore Premium Gelato aus Küssnacht - 100% natürlich – pro Kugel 4.50
Glacésorten: Vanille Bourbon | Schoggi Grand Cru
Mocca Arabica | Haselnuss | Karamell
Glacé vegan: Kokos-Stracciatella
Sorbets vegan: Himbeer | Zitrone | Mango | Orangen-Rosmarin
mit Rahm + 1.50