

Vorspeisen | kalte Gerichte

Marktsalat		8.00
Bunter Blattsalat an hausgemachter «french dressing»		
Sommersalat		9.50
Blattsalate mit saisonalen Früchten		
Zitronengras - Kokos – Suppe		9.00
mit Milchschaumhaube		
Hausgeräucherter Lachs	Vorspeise	19.00
mit Dill-Senfsauce, Toast und Butter	Hauptspeise	29.50
Rindstatar	Vorspeise	24.00
von Hand geschnitten, mit Toast und Butter	Hauptspeise	38.00

Fisch

Egli - Knusperli		34.00
Eglifilets im Bierteig frittiert	kleine Portion	26.00
Pommes frites und hausgemachte Sauce tartare		

Klassiker

Schweins-Cordon Bleu	250 g	34.00
gefüllt mit Bergkäse und Landrauchschinken		
Pommes frites und Gemüse		

Schwein

Bratwurst mit Senf und BBQ Sauce	200 g	14.00
Steak vom Nierstück	200 g	22.00
Secreto saftiges Stück vom Rücken des Schweines	250 g	20.00
Arrachera sehr schmackhaftes Stück auch bekannt als das Flank Steak	200 g	18.00

Rind

Entrecôte das klassische Steak vom Rind	200 g	32.00
Flat Iron Steak schön marmoriertes Schulterstück	250 g	34.00
Cheeseburger		21.00

Sonstiges

Lammrack	250 g	36.00
Pouletbrust		16.00
Chickenwings	4 Stk.	12.00
	6 Stk.	17.00
	8 Stk.	22.00
Paniertes Blumenkohlsteak		16.00

Grillplatte zum Teilen für 4

Salat aus der Schüssel

Bratwurst, Arrachera, Schweinssteak, Flat Iron Steak und Lammrack mit 2 Beilagen		140.00
---	--	---------------

Beilagen

Pommes frites	4.00
Kartoffelstock verfeinert mit Äpfel	4.00
Kartoffelgratin	4.00
Coleslaw	4.00
Grillgemüse	4.00
Erbsenpüree	4.00

Vegetarisch

Ravioli mit Grillgemüsefüllung	Fr. 24.00
an Olivenöl	

Kindermenu

Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 12.00
Fischknusperli mit Pommes frites	Fr. 12.00
Pommes frites	200 g Fr. 6.00
	400 g Fr. 10.50

**Zu allen Fleischgerichten ausgenommen Burger und Chickenwings
servieren wir hausgemachte Kräuter-, Chilli- und Chnoblilbutter
BBQ Sauce, Aprikosenchutney und Chimichurri**

Alle Fleischprodukte sind Schweizer Herkunft, Egli (EST) und Lachs (NOR)

alle Preise inkl. MwSt.