

Vorspeisen oder für Zwischendure

Knackige Blattsalate Green garden salad	10.50
Bunt gemischter Saisonsalat Seasonal mixed salad	12.50
Aufgeschnittenes Buure - Knoblauchbrot belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse Sliced garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese	14.00
6 Stück Pangasius Fischknusperli im Bierteigmantel mit Tartar Sauce 6 pieces crispy battered Pangasius fish with tartar sauce	14.00
Sandwich mit Käse, Schinken oder Trockenfleisch Sandwich with your choice of cheese, ham or dried cured meat	11.00
Felseneggplättli Trockenfleisch, Speck und Schweizerkäse Felsenegg plate – Dried cured meats, bacon and Swiss cheese	32.00
Portion Pommes Frites mit Ketchup French fries with tomato sauce	11.50
Rassige Ungarische Gulaschsuppe, herzhaft und würzig Hearty Hungarian goulash soup	13.50
Heiss geliebt: Ofenkartoffel mit Sauerrahm Baked potato with sour cream	14.50

Hauptgerichte

Wurst-Käsesalat	22.50
Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung	
Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese	
Thonsalat	22.50
Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung	
Seasonal mixed salad with tuna	
Griechischer Hirtensalat	20.50
Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse	
Large Greek salad, fresh tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives and feta cheese	
Pangasius Fischknusperli im Bierteigmantel	28.00
mit Tartar Sauce und Pommes Frites	
Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce and french fries	
Säuliämtlerbratwurst mit Pommes Frites	23.50
Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch	
A sausage which is a blend of pork and veal, french fries on the side	
Walliser Käseschnitte im Gratinchacheli	24.00
Brotscheiben in Weisswein getränkt, belegt mit Schinken	
und saftigen Tomaten, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse	
Slices of bread layered with ham and tomatoes, topped with melted Swiss cheese	
Innerschwyzer Äplermagronen mit Apfelmus	26.00
Maccaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften	
Rahm-Käsesauce, garniert mit Röstzwiebeln	
Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions, apple puree on the side	
Tessiner Rösti im Gratinchacheli	26.50
Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse	
Patato rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese	
Saftiges Schweinesteak vom lokalen Metzger	36.50
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	
Tasty pork steak served with homemade herb butter and french fries	

Hauptgerichte

Hausgemachte Capuns 29.50

In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig,
angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz,
an einer Rahm-Käsesauce

Swiss speciality Capuns - pasta/bacon filling wrapped in swiss chard leaves
topped with creamy cheese sauce

Fitnesssteller, gesund und gluschtig
Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat
kombiniert nach Ihrem Geschmack:
Extra large gourmet salad with your choice of:

- mit hausgemachtem Buure - Knoblauchbrot 28.00
belegt mit Speck und Tomaten überbacken mit Schweizerkäse
homemade garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese
- mit Schweizer Pouletbrüstchen gefüllt mit buntem Gemüse 29.50
Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling
- mit zartem Kalbsnitzeli vom Züribiet 37.50
tender pieces of veal from the local butcher

Käsefondue, unsere beliebte Hausmischung 29.50

mit feinem Hausbrot - auch für 1 Person

Cheese fondue, veeery swiss...

- Dazu Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen 7.50
Pickles on the side
- Dazu 6 Stück Schinkenröllchen 7.50
6 pieces of ham on the side



Felsenegg Knaller

Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade apple strudel

Mit Vanillesauce

With vanilla sauce

14.50

Mit einer Kugel Vanilleeis

With one scoop of vanilla ice cream

14.50



Kaiserschmarrn

Die wohl bekannteste Süßspeise der österreichischen Küche.

18.50

Zerteilter Pfannkuchen der mit Staubzucker bestreut und mit Zwetschgenkompott serviert wird

Kaiserschmarrn is one of Austria's best known desserts. A light caramelized pancake cut into pieces while frying and sprinkled with icing sugar, served with stewed plums



Käsefondue, unsere beliebte Hausmischung

mit feinem Hausbrot - auch für 1 Person

Cheese fondue, veeery swiss...

First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet.

29.50

