



VORNE WEG

ZWIEBELBROT

im Tontopf gebacken, dazu gibt's Obatzda und gesalzene Butter

^{D,11}
5.90

BRUSCHETTA

frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert
auf knusprig lockerem Ciabatta mit gezupftem Mozzarella und Balsamico

VEGAN MÖGLICH

^{5,D,11}
9.90

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven
dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico Vinaigrette

^{6,D,G,11,L}
10.90

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Orange, Campari und Bergpfeffer
dazu Wildkräutersalat mit Blutorange und Joghurt-Zitronencreme

^{B,D,G,L}
13.90

ANTIPASTI TELLER

gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Paprika, Zucchini, Champignon, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven und
gefüllte mini Peppercaps
dazu Aioli und geröstetes Ciabatta

^{A,G,11,L}
13.90

WAHLWEISE DAZU

Büffelmozzarella mit Zitronenöl und Pinienkernen

^D
+6.90

Serranoschinken und gehobelter Grana Padano

^{2,3,A,D,L}
+6.90



VORNE WEG

TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN

Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf, gepoppten Kapern sowie einem Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Wachtel-Ei

A, J, I, L, G
14.90

VITELLO TONNATO

rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme, Kapern & Rucola

A, B, D, G, L
14.90

CARPACCIO CLASSICO

rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind mit Olivenöl
Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar

2, D, G, L
14.90

ROTE BETE-CARPACCIO

in Feigen-Orangenvinaigrette, Walnüsse und karamellisierte Ziegenkäse

D, G, L
11.90

SCHMANKERL-PLATTEN

VORSPEISEN-SCHMANKERL-PLATTEN

für 2 Personen

ZU ALLEN PLATTEN REICHEN WIR UNSER ZWIEBELBROT MIT OBAZDA UND GESALZENER BUTTER

ITALIANO

Büffelmozzarella auf Rucolabeet | Campari gebeizter Lachs mit Buttermilch
Vitello Tonnato | Serranoschinken mit gehobelter Grana Padano

2, 3, A, B, D, G, I, L, K, 4
36.00

VEGI

Büffelmozzarella auf Rucolabeet | Antipasti-Gemüse | Bruschetta
Schafskäse aus dem Ofen

6, D, G, I, L, K, 4
32.00



SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

^{D,E}
7.90

SCHWEIZER KÄSE-SÜPPLI

Schnittlauch und Crôutons

^{D,I}
8.50

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen (Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika) mit Balsamicodressing und Brotcrunch

VEGAN
^{G,I,1,L}

7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano, Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

^{2,3,A,B,D,I,1,L}
8.90 | 11.90

WAHLWEISE DAZU

Backhähnchen

^{7, I, 1}
+6.90

gratinierter Ziegenkäse

^D
+5.50



AUS STALL UND WIESE

SCHWEINSHAXE

mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart
und schwimmend ausgeknuspert,
mit Apfel-Honigsauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce

2,8,3,D,G,E,M

21.90

WIENER SCHNITZEL

platt geklopftes Kalbsfleisch, in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz
ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern dazu Pommes und Gurkensalat

A,1,L

26.90

SAFTIGES BACKHÄHNCHEN

mit gegrillter Quetschkartoffel, Joghurt-Zitronencreme, Kräutersalat mit Petersilie,
Minze und Granatapfelkernen

D,A,I

19.90

OCHSEN-FRIKADELLE

dazu Wirsing in Rahm, Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln und süß-scharfen-
Senf

A,D,E,I,L

15.90

GESCHMORTE RINDERROULADE

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke
in Schmorsauce, dazu Kartoffel-Butterstampf und Rotkohl

2,3,8,D,E,G,L

23.90



AUS STALL UND WIESE

WEIDE RIND

rosa gegartes Steak aus der Hüfte mit gebratenen Champignons, Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken und Sauce Bernaise

A,D,E,G
28.50

BOEUF BOURGUIGNON

butterzart geschmortes Gulasch von der Ochenschulter in Burgundersauce mit Schmorgemüse, Perlzwiebeln, Speck und Champignons dazu Butterspätzle mit Petersilie

A,E,G,I,L,M
24.90

SCHWEINEFILET MEDALLIONS VOM LANDSCHWEIN

mit Pfefferrahmsauce, gegrillten Quetschkartoffeln und grünen Speckbohnen

2,3,D,E,G
19.90

GEBRATENER LEBERKÄSE

mit Sauerkraut, Bratkartoffeln, Spiegelei und Braunbiersauce

2,3,A,E,G,L
15.90

FLEISCHPLANZERL BURGER

lockere Frikadelle vom Rind mit Camembert überbacken im Laugen-Burgerbun, Preiselbeeren, geschmorten Zwiebeln, Salat und Gewürzgurke

A,D,E,G
13.90

WAHLWEISE DAZU

Pommes
mit Mayo & Ketchup

1,2,3
+4.90



BRIZZA

Die **BRIZZA** ist rund, aber halt keine Pizza, denn anders als eine Pizza, hat Sie einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist. Ein echter Laugenteig eben.

BRIZZA HAXE

Schmand | körniger Senf | Haxenfleisch | Sauerkraut
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda

2,3,D,I,G

16.90

BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren & Walnüssen

D,7,I,1,K3

15.90

BRIZZA RUCOLA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella |
Serrano-Schinken | Cherrytomaten

D,3,I,1

16.50

BRIZZA LACHS

Schmand | Lachswürfel | Apfel Senf-Chutney
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill

G, D, I1

17.90



AUS SEE UND MEER

LACHSFILET

auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing, Kartoffelrösti
und Senfsauce

B,D,E,G,I
24.90

FORELLE VOM GRILL

mit Zitronenbutter, Spinatgemüse und Tomaten
dazu Blechkartoffeln

B,D,E
21.90

ZANDERFILET

auf Rote Bete-Risotto mit Ofenkürbis und Kernöl

B,I
24.90

VEGI

KAS-SPATZEN

Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Schnittlauch,
dazu servieren wir einen kleinen Salat

A,D,I,I,G,L
16.50

SPINAT-KNÖDEL

auf Blattspinat mit Nussbuttersauce und geriebenem Käse,
dazu ein kleiner Berggartensalat

A, D,G, I
16.90

STEINPILZ-RAVIOLI

mit Estragon-Trüffelrahm, Frühlauch
und Cherrytomaten mit Babyspinat

A,E,G,I,I
18.50 WAHLWEISE DAZU Rinderstreifen +5.90



PASTA

PASTA ARRABIATA

VEGGIE

VEGAN OHNE GRANA PADANO

Frische Pasta in würziger Tomatensauce, mit Knoblauch, Chili, Paprika, frischen- und getrockneten Tomaten, Oliven, frischer Rucola und geriebenen Grana Padano

6,E,11

14.90

WAHLWEISE DAZU

zarter Büffelmozzarella +6.90

D

gegrillte Salsiccia +6.90

2,3

gebratene Garnelen +7.90

C

ROTE BETE-RISOTTO

mit gratiniertem Ziegenkäse, Wallnüssen, Ofenkürbis, Kernöl und Babyspinat in Orangenvinaigrette

A,D,E,G,11

17.90

GARGANELLI GAMBERETTI

in Knoblauch gebratene Garnelen in Curry-Krustentiersauce treffen auf Röhrennudeln, Paprika, Tomate, frischen Blattspinat und Granatapfelkerne

A,C,D,E,G,11,N

21.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

luftig geschichtete Mascarponecreme
mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig) getränkten Löffelbiskuit

9,A,D,I,1

9.50

KAISERSCHMARRN

mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)
in Butter gebacken, mit Apfelmus und Vanille-Eis serviert

5,A,D,I,1,K1

9.90

SCHOKO-GIPFEL

Schokoladeneis, Schokoküchlein, Zartbittermousse,
weiße Schokosauce

D, K2, M

10.50

MARILLENKNÖDEL

in Zimtbutter mit Vanillesauce und Fruchtpüree

D,I, K2,A

8,90



- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 Enthält Phenylalaninquellen
- 14 mit Süßungsmittel

- A mit Ei
- B mit Fisch
- C mit Krebstieren
- D mit Milch
- E mit Sellerie
- F mit Sesam
- G mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H mit Erdnüssen
- I mit Glutenhaltiges Getreide
 - I1 Weizen
 - I2 Roggen
 - I3 Gerste
 - I4 Hafer
 - I5 Dinkel
- J mit Lupine
- K mit Schalenfrüchten
 - K1 Mandel
 - K2 Haselnuss
 - K3 Walnuss
 - K4 Cashewnuss
 - K5 Pecannuss
 - K6 Paranuss
 - K7 Pistazie
 - K8 Macadamianuss
- L mit Senf
- M mit Sojabohnen
- N mit Weichtieren

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlerarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.