



S P E I S E K A R T E



Vorspeisen

Kalt

Gemischter Salat mit Balsamico Vinaigrette und Kräutercrissini	9.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen und gefüllten Eiern *	11.50
Antipastiteller mit Parmesanspänen *	12.00
Rindstatar mit Friséesalat und Kapern *	19.00

Warm

Thunfisch im Sesammantel mit warmem Glasnudelsalat *	14.50
Polentaschnitte mit Ziegenkäse und Salatbouquet	13.50

Suppen

Kirschtomatenconsomme mit Basilikum-Ravioli *	9.50
Peperonischaumsüppchen mit Kresse *	9.00
Rübli-Mangosuppe mit Cipolotti *	8.50



Hauptgänge

Fleisch

Rindsfilet mit hausgemachten Pommes frites, Bohnenbündeln und Pfeffersauce *	38.00
Schweinerückensteak mit Café de Paris, Pommes Macaire und Mandelbroccoli	28.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und glasierten Rübli *	33.00
Rindsgulasch mit Reis und Sauerrahm	29.50
Perlhuhnbrust mit Nusskruste, Pommes Dauphine und sautierten Peperoni	26.00

Fisch

Forellenfilet mit Safranrisotto und gegrillter Zucchetti *	28.00
Lachsfilet mit Couscous, Fenchel und Limonensauce	27.00

Vegetarisch

Cordon Bleu vom Sellerie mit sautiertem Blattspinat und Tomatensauce	19.50
Überbackene Gemüserösti mit Basilikumpesto *	22.50
Pilzravioli mit Käsesauce	22.00
Kärntner Nudeln mit Topfenfüllung und Schnittlauch-Buttersauce	23.00
Bruschetta «Triologie» mit Salatbouquet	19.00



Süsses und warme Getränke

Dessert

Dessertvariation «Usblick»	11.00
Fürst-Pückler Törtchen mit Beerenauce	12.00

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso	3.50
Espresso doppelt	4.00
Cappuccino, Latte Macchiato	4.00
Caotina weiss / dunkel	4.00
Ovomaltine	4.00
Tee diverse (Beutel)	3.50

Deklaration

In unserer Küche verwenden wir ausschliesslich qualitativ einwandfreies Fleisch und Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Frische Produkte bedürfen einer kurzen Lieferkette, weshalb wir nach Möglichkeit regionalen Lieferanten den Vorzug geben.

Herkunft Schwein, Kalb, Rind, Damhirsch: Schweiz

Herkunft Poulet: Schweiz, Brasilien, Ungarn

Herkunft Lamm: Schweiz, Neuseeland

Herkunft Fisch: Schweiz, Deutschland

Herkunft Kaninchen: Schweiz, Ungarn

* Glutenfrei

Alkoholische Getränke



Biere

Schützengarten Edelspez	5.2 Vol.%	33 cl	4.00
Franziskaner Weissbier	5.0 Vol.%	50cl	6.00

Apéritifs

Martini weiss/rot	15 Vol.%	4cl	6.00
Cynar	16 Vol.%	4cl	6.00
Campari	23 Vol.%	4cl	6.00
Sherry Tio Pepe	15 Vol.%	4cl	6.00
Ricard	45 Vol.%	2cl	6.00

Digestifs/Spirituosen

Calvados Morin	40 Vol.%	2cl	6.00
Vieille Prune Morin	41 Vol.%	2cl	6.00
Ron de Venezuela Reserva Exclusiva	40 Vol.%	4cl	9.00
Triè Grappa Riserva Trentina	40 Vol.%	2cl	6.50
Grappa Berta hell/dunkel	40 Vol.%	2cl	6.50
Gin Bombay Sapphire	38 Vol.%	4cl	6.00
Gin Hendrick`s	38 Vol.%	4cl	6.00
Wodka Absolut	40 Vol.%	4cl	6.00
Cognac Napoléon	40 Vol.%	2cl	8.00
Cognac ABK6 Grand Cru	40 Vol.%	2cl	9.00
Whiskey Jack Daniel`s	40 Vol.%	4cl	9.00
Dalmore Highland Single Malt Scotch Whisky 12 Years	40 Vol.%	4cl	12.00
Spirituosen Weingut Schloss Herdern:			
Gravensteiner, Zwetschge, Pflümüli, Kirsch, Träsch, Marc Spezial	43 Vol.%	2cl	6.00

Alkoholfreie Getränke



Alkoholfreies Bier

Schützengarten	33cl	4.00
Schneider Weisse Weizenbier	33cl	6.00

Softgetränke

Valser mit und ohne Kohlensäure	100cl	7.50
Valser mit und ohne Kohlensäure	50cl	4.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	50cl	4.00
Fifty-Fifty, Sprite, Rivella Rot/Blau	50cl	4.00
Nestle-Eistee Lemon/Peach	50cl	4.00
Möhl-Süssmost/ Shorley	50cl	4.00
Sanbitter	20cl	4.00

Säfte

Granini-Orangen-/Tomatensaft	20cl	3.50
Orangensaft frisch gepresst	20cl	4.00

Weine



Schaumweine

Iris Vigneti Prosecco aus dem Veneto	75cl	35.00
Thurgauer Apfelschaumwein Mosterei Möhl	75cl	35.00

Weissweine

Herbstgold Müller Thurgau	50cl	18.00
Fendant VS Giroud	50cl	20.00
St. Saphorin VD Les Frères Dubois	50cl	21.00

Roséweine

Sommernachtstraum Pinot Noir, Schloss Herdern	50cl	20.00
--	------	-------

Rotweine

Ottenberger Pinot Noir Rutishauser	50cl	18.00
Dôle du Valais Giroud	50cl	20.00
«Orus» Primitivo Sizilien	50cl	20.00