

Aperol Spritz 0,2 L	7,50	
LILLET wild berry 0,2 L	7,50	
Rilling Sekt mit Holunderblütenessenz 0,1 L	7,00	
„Hugo“ Sekt mit Holunderblütenessenz Limette Minze 0,2 L	7,50	
Rosato Mio - Ramazotti rosato Sekt Limette Eis 0,2 L	7,50	
Sarti Lemon Spritz	8,00	
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	7,50	
Gazpacho - kalte, fruchtige Gemüsesuppe mit Croutons	7,00	✓
Bunter, knackiger Blattsalat mit Mozzarella, Cherrytomaten und Vinaigrette	8,00	✓
Gemischter Salat – als Vorspeise oder Beilage, marktfresh nach Art des Hauses	7,80	
Carpaccio vom Rind Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	18,00	
Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten, Zupfsalate, Gemüse, Pesto	18,00	
6 Weinbergsschnecken mit unserer köstlichen Butter überbacken dazu Brot	14,00	
Lendchen Toast- Medaillons von der Schweinelende mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse überbacken dazu Salatgarnitur	19,00	
Spaghetti mit Garnelen „sizilianische Art“ Garnelen, Cherrytomaten und Champignons in feiner Krustentiersoße	26,00	
Limonen – Rosmarinhühnchen saftig gebraten auf cremiger Tomaten – Thymianpolenta dazu Pesto	24,00	
Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus dazu Kartoffelgnocchi, Tomate und Pesto	28,00	
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	23,00	
„Pfeffersteak“ vom Schweinerücken mit würziger Soße dazu Speckbohnen und Pommes frites	23,00	
Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites von der Pute	18,00 19,50	
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	17,00	
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	13,50	✓

Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	35,00
Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	33,50
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	31,00
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	28,00
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	13,00
„Beef Tatar der Klassiker“ feinstes Rindfleisch roh mariniert mit Gewürzen, Ei dazu die Garnituren und Brot	29,00
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	19,00
mit Garnelen	23,00

Tasse Espresso		
dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis		7,00
mit Baileys oder Eierlikör		8,90
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe		8,90
Geschmorter Rhabarber mit cremigem Limonen – Joghurteis		9,00
Marinierter Erdbeersalat mit Vanilleeis und Schlagrahm		8,80
Unser Schokoladenküchlein mit weichem Kern, und hausgemachtem Himbeersorbet, fein garniert		12,00
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme		8,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe		7,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe		7,50
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe		8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne		8,50
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte		12,80

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Farbstoff 5 geschwärzt
6 mit Süßungsmittel Saccharin 7 koffeinhaltig *gepökelt 8 mit Phosphat *gepökelt

Öffnungszeiten Restaurant
Öffnungszeiten Küche

Dienstag bis Samstag 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis 21 Uhr
Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 18 - 20 Uhr

Für Gerichte, die als Seniorenportion bestellt werden, berechnen wir 1,50 € weniger.
Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.