

Kalte Speisen

Appenzeller Pantli	10.50
Appenzeller Käse (120 g)	13.80
Käsesalat einfach (Appenzeller Käse)	14.—
Käsesalat garniert (Appenzeller Käse)	21.—
Wurstsalat garniert (Wurst und verschiedene Salate)	19.—
Wurstsalat einfach	14.—
Bauernsalat (Wurst, Appenzeller Käse und verschiedene Salate)	21.50
Wurst-/Käsesalat (Appenzeller Käse)	18.50
Italienischer Salat (mit Thon)	18.50
Fischersalat mit geräucherten Felchenstreifen	21.50
Griechischer Salat (mit Fetakäse)	18.50
Mostbröcklitteller	23.50
Jägerhusteller (Vorderschinken geräucht, Salami, Fleischkäse, Mostbröckli, Käse)	22.—
Grüner Salat	8.—
Salatteller mit Ei	16.50
Gemischter Salat	9.80

Warme Speisen

Fleischkäse heiss mit Pommes frites	16.50
Wienerli mit Kartoffelsalat	14.50
Wienerli mit Pommes frites	14.50
Pommes frites	8.—
Gemüseteller	19.80

Bodenseefische

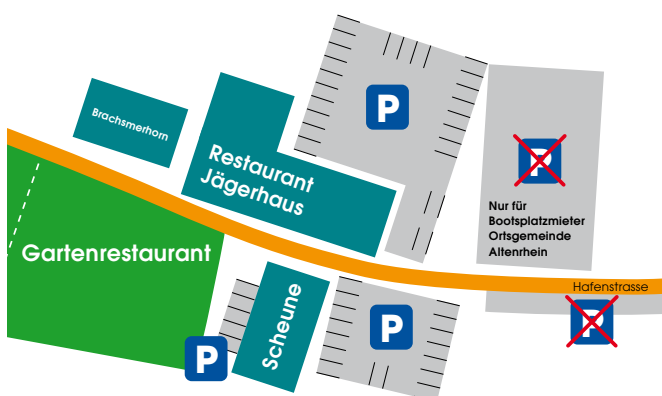
Felchenknusperli (130 g) auf Blattsalat	22.50
Felchenknusperli (250 g) mit gemischtem Salat	32.—
Egliknusperli (250 g) mit gemischtem Salat	41.—
Verschiedene Fischknusperli (250 g) mit gemischtem Salat	36.—
Eglifilets gebacken mit Mandeln, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	42.50
Felchenfilets gebacken mit Mandeln, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	37.50
Felchen (als ganzer Fisch gebacken) mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	35.—
Fitnesssteller (Felchenfilet gebacken mit Mandeln und verschiedene Salate)	29.50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderteller (1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites)	14.—
Käpt'n Hook (Felchenknusperli mit Pommes frites)	14.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites)	14.—

Haben Sie richtig geparkt?

Achtung Parkbusse!!!



Fleisch-Deklaration

Kalb, Schwein, Poulet = Schweiz / Rind = Uruguay

Fleischspezialitäten

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Blattsalat	28.—
Schweinssteak (180 g) mit Kräuterbutter und Pommes frites, Marktgemüse und Blattsalat	33.50
Kalbsteak (180 g) mit frischen Pfifferlingen, Bratkartoffeln, Marktgemüse, Blattsalat	48.—
Entrecôte Café de Paris (180 g) Pommes frites, Gemüse und Blattsalat	44.—
Rindsfilet (180 g) an Pfeffersauce, Ribelkroketten, Marktgemüse, Blattsalat	49.—
Fitnesssteller (Kalbsschnitzel und verschiedene Salate)	34.50
Fitnesssteller Schweinsschnitzel (Nierstück) und verschiedene Salate	27.50
Fitnesssteller Pouletbrüstli vom Grill und verschiedene Salate	24.50

Während der Räucherzeit

Felchen geräucht als ganzer Fisch mit Meerrettichschaum	24.—
--	------

Offene Weine weiss

	20 cl	50 cl
«Hauswein» Buechberger Riesling x Sylvaner, Schmid-Wetli, Berneck	9.80	24.50
Fendant «Les quatre Saisons» AC	8.50	21.—
Mont-sur-Rolle «Les Pierrailles» Hammel SA, Rolle		22.—
Féchy «Le Terroir» Hammel SA, Rolle	9.—	23.—
Epresses «Mariette»		25.—
Château Rochefort La Ville de Lausanne		23.—
Chasselas, offen	6.50	
Gespritzter Weisswein	6.50	

Offene Weine rosé

	20 cl	50 cl
Oeil de Perdrix du Valais AC		23.—
Rosato Toscana «Trasquanello»	8.50	23.—

Offene Weine rot

	20 cl	50 cl
«Hauswein» Buechberger Blauburgunder, Schmid-Wetli, Berneck	9.—	22.—
Dôle du Valais «Les quatre Saisons» AC	9.—	22.—
Fleurie AC - Philippe le Bon		25.—
Chianti Classico 25 cl	11.50	21.—
DOCG Tenuta Villa Trasqua		
Sangiovese - della Toscana IG		27.—
Rioja «Castroviejo» DOCA MO		27.—
Shiraz Cabernet «ROO» Australien		21.—

Flaschenweine weiss

Ostschweiz

Riesling x Sylvaner vom Buchberg, Rutishauser, Thal	30.50	44.50
Kerner vom Buchberg Rutishauser, Thal	34.50	49.—

Westschweiz

Fendant de Sion «Les Murettes» AC, R. Gilliard SA, Sion		42.—
Chardonnay «Les Fancous» AOC Domaine Les Fancous, Founex, La Côte		46.—
Founex-Chasselas «Les Lauriers d'or Terravin» Domaine Les Fancous, Founex, La Côte		44.—
Yvorne «Clos de la George» Chasselas, Domaine de la Commune d'Yvorne		52.—
Epresses «Bon Accueil» AOC Emil Nüesch AG, Balgach		48.—
Dézaley «Mitre d'Or» Emil Nüesch AG, Balgach		52.—
Aigle «Hospices Cantonaux» AOC Préfecture du District d'Aigle		52.—

Italien Piemont

Gavi di Gavi DOCGO Marco Bonfante, Nizza Montferrato		41.—
--	--	------

Südtirol

Südtiroler Pinot Grigio «Opes» Cresenda DOC, Kellerei Ritterhof, Kaltern		49.—
--	--	------

Burgund

Bourgogne Blanc		44.—
-----------------	--	------

Flaschenweine rosé

Rosato Toscana Trasquanello	70/75 cl	39.—
-----------------------------	----------	------

Flaschenweine rot

Ostschweiz

Buchberger Blauburgunder Rutishauser, Thal		43.50
--	--	-------

Jeninser Herrschaftswein Weinkellerei Nüesch, Balgach		43.50
---	--	-------

Schloss Grünenstein «Barrique» Weinkellerei Nüesch, Balgach		44.50
---	--	-------

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

Apéritifs

	Vol. %	4 cl
Cynar	16.5	7.—
Campari	23	7.—
Sherry	15.5	7.—
Martini weiss	15.5	7.—
Appenzeller	29	6.50
Gin-Tonic	40	9.80
Baccardi-Cola	40	9.80
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco)		10.50
Aperol Spritz (Prosecco)		10.50
Ramazotti Rosato (Prosecco)		10.50

Biere/Säfte

Landbier	50 cl	5.50
Schützengold	50 cl	5.50
Weisser Engel	50 cl	6.70
Bier spezial – offen	30 cl	4.20
Bier spezial – offen	40 cl	5.—
Möhl Saft offen vom Fass	30 cl	3.80
Möhl Saft offen vom Fass	50 cl	5.20
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	50 cl	5.50

Mineral- und Tafelwasser/Jus

Mineral	30 cl	4.30
Mineral	50 cl	5.60
Mineral	1 Lit.	8.80
Süssgetränke: Citro, Rivella, Fanta, Coca-Cola, Möhl Süssmost	30 cl	4.30
Mineral im Offenausschank: Mineral nature, Rivella,	30 cl	3.60
Coca-Cola, Orangina,	50 cl	4.90
Möhl Süssmost	1 Lit.	8.80
Tomatenjus		4.80
Orangenus		4.80
Traubensaft		4.80

Kaffee/Tee/Milch

Kaffee crème		4.20
Kaffee fertig	2 cl	6.—
Latte Macchiato		4.90
Tee		4.—
Tee Rum	2 cl	6.70
Milch kalt/warm (dampferhitzt)	20 cl	3.70
Ovomaltine kalt/warm (dampferhitzt)	20 cl	4.20
Punsch (alkoholfrei)		4.—

Spirituosen

	Vol. %	2 cl
Trester Willisauer	43	5.50
Kräuter Willisauer	37.5	5.50
Buechberger Marc	40	7.50
Grappa (Barolo, Brunello, Moscato, Amarone)	43	6.—
Buechberger-Grappa (Kerner)	40	7.50
Pflümli Willisauer	37.5	5.50
Kirsch Willisauer	37.5	5.50
Zwetschgenwasser Willisauer	37.5	5.50
Williams Morand	43	6.50
Calvados Morin	40	6.50
Vieille Prune Morin	41	6.50
Rum Havanna Club	37.5	5.50
Fernet	42	5.50

Cognac

Cognac Courvoisier	40	9.—
Cognac Hennessy	40	9.—
Cognac Remy Martin	40	9.50

Whisky

Canadian Club	40	12.—
Whisky Ballantines Scotch	40	10.—
Chivas Regal Scotch	40	10.—

Liqueurs

Grand Marnier	40	6.50
Baileys	17	5.50
Amaretto	28	8.50



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

.....
Verlangen Sie unsere spezielle Glacékarte!
.....

Alle Preise inkl. MwSt.