

# ABEND-SPEISEKARTE

17:30-19:45 Uhr

Letzte Essensbestellung 19:45 Uhr, Restaurant schliesst in der Regel um 22:00 Uhr

## APÉRO & KLEINE HÄPPCHEN

<b>APÉRO PLÄTTLI</b>  2, 5, 6, 10, 11		11.-
Karamellisierte Nüsse   Marinierte Oliven   Grissini   Olivenbrot   Meersalzflocken & Olivenöl		
<b>ALPKÄSE</b>  1, 9	kleine Portion 50g	8.-
Urner Alpkäse (150g)   Essiggurken & Silberzwiebeln   Feigensenf   Brot	grosse Portion 150g	15.-
<b>EGGÄ FLEISCHPLATTE</b>		29.5
Perfekt für zwei Personen   4 verschiedene regionale Fleischsorten in feine Scheiben geschnitten ca. 120g   Essiggurken & Silberzwiebeln   Brot		
<b>MARCOS TOMATEN &amp; ROSMARIN FOCACCIA</b>  1		7.-
Mit Balsamico-Essig und Olivenöl		

## VORSPEISEN

<b>LEUCHTEND GRÜNER SALAT</b>  5, 6, 10, 11		9.5
Saisonal grüner & Kräuterblattsalat		
<b>KNACKIGE SAISONALE SALATSCHÜSSEL</b>  5, 6, 10, 11		12.-
Ein Festmahl aus saisonalem Gemüse und Obst auf gemischten Salatblättern   Nussmischung		
<b>KÜRBIS SUPPE</b> 		10.5
Frisch zubereitet   serviert mit Brot		
<b>FENCHEL SALAT MIT GRAPEFRUIT VINAIGRETTE</b> 		8.5
Garniert mit Feigen   Grapefruit   süss marinierten Eierschwämmen		

## SALATSCHÜSSEL

<b>DIE SALAT SCHÜSSEL</b> 5, 6, 10, 11		
Ein Schmaus von saisonalem Blattsalat mit knackigem Gemüse   Früchte   Nüsse		
Wählen sie von unseren hausgemachten Saucen: französisch-style, italienisch oder Himbeer-Vinaigrette		
- <b>MIT GRILLIERTER POULETBRUST</b> & gebratenem Speck		24.-
- <b>MIT RANDEN FALAFELN</b>  +2, 8	Vorspeise	14.-
Gebackene Kichererbsen- und Randen-Kugeln & roter Pfeffer Hummus	Hauptgang	19.-

# HAUPTGANG

**DAS SCHWEINSKOTELETT** 9, 10 28.-  
In einer Kräuter-Knoblauch-Marinade  
Saftige Fondant-Kartoffel | Gemüse | Cremige Vollkorn-Senfsauce

**DAS WIENERSCHNITZEL** 1b, 2b, 3b, 9 42.-  
Kalbsfleisch, zart & von Hand paniert / Pommes Frites oder Butter Salzkartoffeln Preiselbeeren (ca. 150g)

**DAS FISCHFILET** 1, 2 25.-  
Gedämpftes Dorschfilet, mit einer knusprigen grünen Pesto-Kruste gegrillt  
Orangen-Risotto | Erbsen, grüne Bohnen- und Kressen Püree

**DAS KOHLRABI-STEAK** 6, 10 25.-  
Langsam geröstet in Olivenöl und Thymian. Gekrönt mit einer gerösteten Pistazien-Limetten-Basilikum-Sauce. Saftige Fondant-Kartoffel | Gemüse | Geröstete Blumenkohlsauce

---

**ÄLPLERMACCARONI** 2b, 3b 20.-  
Penne Teigwaren | Kartoffeln | cremige Käsesauce | knusprige Zwiebeln | mit Apfelmus

**DER WHISKY BURGER** 1b, 2b, 3b, 11 28.-  
Unser hausgemachter Whisky-Burger vom Schweizer Prime Rinds Hohrücken  
Speck | Cheddar Käse | Karamellisierte Zwiebel | Tomaten | mit Pommes Frites

**DER „ROPHAIEN“ PIRI-PIRI BURGER** 6\* 2b 26.-  
Unser leckerer fleischloser Burger mit Piri Piri-BBQ Sauce  
Rucola | Tomaten | Knuspriger ‚Speck‘ | Rote Zwiebel | Kresse | mit Pommes Frites

---

# HERBST SPEZIALITÄTEN

**GEFÜLLTE PASTETLI** 1 Pastetli 31.5  
mit der Füllung nach Wahl | Serviert mit Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierten Maroni 2 Pastetli 37.5

- **MIT HIRSCH GESCHNETZELTEM** an Cranberry-Portweinsauce

- **MIT INNENSCHWEIZER PILZMISCHUNG UND EIERSCHWÄMME** an Cranberry-Portweinsauce 6

**KÜRBIS-KARTOFFEL RÖSTI** 6 23.-  
mit Eierschwämmen und Tomatenwürfel

**HAUSGEMACHTE STEINPILZ RAVIOLI** 6 27.-  
auf einem Bett von Radicchio und Butternut-Kürbis | Trüffelrahmsauce

ZUSÄTZLICH HABEN WIR KINDER & DESSERT KARTE