



Herzlich Willkommen

Nachdem wir die wunderschönen
Eggberge entdeckt haben, fanden wir
dieses Haus, welchem wieder ein bisschen
Liebe eingehaucht werden musste.

Ja, inspiriert von den englischen
Gastro-Pubs, transformierten wir dieses
Berggasthaus in einen gemütlichen
Zufluchtsort für unsere Gäste und hoffen
ihr könnt es genau so genießen wie
wir es tun.

Unser Restaurant, unser Berghotel, ist so
wie wir sind: unkompliziert, herzlich, krea-
tiv, designorientiert und qualitätsbewusst.

Wir hoffen, ihr genießt eure Zeit hier
mit uns.

Gut Essen soll Spass machen

Gaby & Andy

WIFI: Gäste
Password: Eggberge

Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet:

08:00 – 11:00 Uhr Frühstück Snacks Speisekarte

11:00 – 15:30 Uhr Mittags Speisekarte

15:30 – 17:30 Uhr Apéro Snacks Speisekarte

17:30 – 19:45*Uhr Abend Speisekarte

*19:45 letzte Essensbestellungen, offen bis 22:00 Uhr

Gerne reservieren wir einen Tisch für Sie, wenn wir Verfügbarkeit haben

FRÜHSTÜCK

SANDWICHES ^{1,2} // Frisch zubereitet zum hier essen oder mitnehmen **7.5**
Salami / oder Käse / oder Schinken

GRANOLA SCHÜSSEL ^{8*} ^{1,2,4,5,6} // mit griechischem Joghurt / Honig /
frischen Früchten **11 /** **mit veganem Joghurt möglich*

BUTTERGIPFEL ⁸ ^{1,2,3} // **1.9**

NUSSGIPFEL ⁸ ^{1,2,3,4,5} // **4.-**

ÖPIS SÜSSES MIT DEINEM KAFFEE?

BANANA KUCHEN ² // mit Johannisbeeren **5.-**

Bitte fragen Sie nach anderen verfügbaren Desserts (bevor 11:00 Uhr)
Das Team wird es für sie frisch zubereiten.

Gipfel usw. so lange verfügbar, wie wir sie haben, da wir sie täglich frisch backen.
Wenn Sie wissen, dass Sie kommen, rufen Sie uns doch vorher an -
gerne reservieren wir etwas Leckeres für Sie.

Philosophie

Wir glauben, dass jeder noch so kleine Schritt, einen grossen Unterschied, zur Verbesserung der Umwelt, machen kann.

Das renovierte Haus hat nun den Minergie Standard und die neue Küche ist effizient.

Wir bemühen uns, den Foodwaste zu reduzieren, Wasser zu sparen und weniger Strom zu konsumieren.

Wir beschaffen qualitativ sehr frische Produkte, wenn möglich von der Schweiz besser noch von lokalen Produzenten.

Jetzt wisst ihr, was uns am Herzen liegt und wir hoffen, ihr liebt es, unser Essen zu geniessen wie wir es lieben, es zu kreieren.

MITTAGS KARTE 11:00-15:30 Uhr

SUPPEN

TAGESSUPPE // Frisch zubereitet & immer schmackhaft / serviert mit Brot **10.5**

Normalerweise Vegan 🌱 aber bitte fragen Sie uns

BÜNDNER GERSTENSUPPE ^{1b, 2, 8} // Hausgemacht / mit Bündnerfleisch **11.5**
ohne Fleisch - Vegetarisch 🌱 **9.5**

FLEISCH & KÄSE

ALPKÄSE 🌱 ^{1, 9} // Urner Alpkäse / Essiggurken & Silberzwiebeln / Feigensenf / Brot **15.-**

EGGÄ FLEISCHTELLER // Perfekt für 2 Personen zum Teilen / 4 verschiedene regionale Fleischsorten, fein geschnitten / Essiggurken & Silberzwiebeln / Brot ca. 120g **29.5**

EXTRA KÄSE? ¹ // Ein kleines Stück Urner Alpkäse. ca. 50g **6.-**

SALATE

LEUCHTEND GRÜNER SALAT 🌱 ^{5, 6, 8, 11} // saisonaler grüner & Kräuterblattsalat **9.5**

DIE SALAT SCHÜSSEL ^{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

- **KLASSISCHER SALAT** 🌱 **13.-**

- **MIT GRILLIERTER POULETBRUST** **24.-**
& gebratenem Speck

- **MIT RANDEN FALAFELN** 🌱 ^{+2, 8} **19.-**
Gebackene Kichererbsen- und Randen-Kugeln (5 Stk.) & roter Pfeffer Hummus

ZUSÄTZLICHES OLIVEN-ROSMARINBROT 🌱 ^{2, 11} // **4.-**

HABEN WIR SCHON ERWÄHNT,
dass so viel als möglich hausgemacht ist?

JA, der Burger ist aus dem Hohlrückensteak
und mit Whisky gemacht...
...welches wir selber hier durch den
Fleischwolf drehen und produzieren

JA, die Wurst ist von unserem eigene Rezept...
...welches wir selber hier durch den
Fleischwolf drehen und produzieren

JA, der vegane Burger ist wirklich vegan,
von unserem eigenen Rezept, welches ein
gehütetes Geheimnis bleibt...
...und JA, auch dieser produzieren wir hier im Haus.

Der Fisch hat es schwierig hier auf den
Eggbergen zu leben, aber der Thunfisch ist aus
dem Langleindefang (zertifizierte nachhaltige
Methoden)...und der Dorsch wird nach der
Bestellung frisch im eigenen Bierteig zubereitet

ALLE Saucen und Marinaden, Ples...
...JA, auch diese werden hier produziert

AH und die Desserts...
...müssen wir da noch mehr dazu sagen?

Eine glücklich lachende Küchencrew produziert
einfach gutes glücklich machendes Essen

MITTAGS KARTE 11:00-15:30 Uhr

WARMER HAUPTGANG

DER FISCH ^{1b, 2b, 3b, 9} // Fish 'n' Chips / ein kleiner Geschmack von England
Dorschfilet im Bierteig frittiert / Pommes Frites **25.-**

DER WHISKY BURGER ^{1b, 2b, 3b, 11} // Unser hausgemachter Whisky-Burger vom
Schweizer Prime Rinds Hohlrücken / Speck / Cheddar Käse / Karamellisierte Zwiebel
Tomaten / Pommes Frites **28.5**

DER 'ROPHAIEN' PIRI-PIRI BURGER ^{🌱* 2b} // Unser schmackhafter fleischloser Burger
mit Piri Piri-BBQ Sauce / Rucola / Tomaten / knuspriger „Speck“ / rote Zwiebeln / Kresse
Pommes Frites **24.-**

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

DIE RÖSTI ^{1b} // Unsere knusprige Eggä-Rösti / Zwiebeln / Raclette Käse / Speck* **22.-** |
mit Spiegelei **24.-** *für die Vegetarier können wir den Speck mit Tomaten ersetzen [🌱]

ÄLPLERMACCARONI ^{🌱 2b, 3b} // Penne Teigwaren | Kartoffeln | cremige Käsesauce
knusprige Zwiebeln | mit Apfelmus **20.-**



MITTAGS KARTE 11:00-15:30 Uhr

HERBST SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

KÜRBIS SUPPE 🌱 // Frisch zubereitet | serviert mit Brot **10.5**

FENCHEL SALAT MIT GRAPEFRUIT VINAIGRETTE 🌱 //
Garniert mit Feigen | Grapefruit | süss marinierten Eierschwämmen **8.5**

HAUPTGÄNGE

GEFÜLLTE PASTETLI // mit der Füllung nach Wahl
Serviert mit Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierten Maroni

- **MIT HIRSCH GESCHNETZELTEM**
an Cranberry-Portweinsauce
- **MIT INNENSCHWEIZER PILZMISCHUNG UND EIERSCHWÄMME**
an Cranberry-Portweinsauce 🌱

1 Pastetli **31.5**

2 Pastetli **37.5**

KÜRBIS-KARTOFFEL RÖSTI 🌱 // mit Eierschwämmen und Tomatenwürfel **23.-**

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

Bitte fragen sie nach den Allergenen

ALLERGIEN? INTOLERANZEN? SPEZIELLE ANLIEGEN?

Aufgrund der strengen Regeln beim Zubereiten der Speisen, müssen wir darauf hinweisen, dass ALLE Produkte Spuren von Allergenen enthalten können.

Falls Sie eine Allergie haben, teilen Sie dies bitte VOR der Bestellung mit.

1=LACTOSE	1B = AUF ANFRAGE LACTOSEFREI	7=ERDNÜSSE*
2=GLUTEN	2B = AUF ANFRAGE GLUTENFREI	8=SELLERIE
3=EIER	3B = AUF ANFRAGE OHNE EIER	9=SENF
4=MANDELN		10=KNOBLAUCH
5=HASELNUSS		11=SESAM
6=PEKAN, BAUMNÜSSE & KERNEN / MARRONI		

7* - Wir benutzen Erdnussöl zum Frittieren.
Bitte teilen Sie uns jede Allergie mit bevor Sie bestellen.

Das Brot, welches wir normalerweise servieren, ist **nicht** glutenfrei.
Die Eier, sind Eier, aber von freilandlebenden Schweizer Hühnern.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber

🌱 = Vegetarisch

🌱* = Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage

🍃 = Vegan

Zahlen = Allergene, Informationen auf der letzten Seite:
Bitte fragen und informieren Sie uns vor der Bestellung

Alle Preise in CHF, inklusive MWST
Bezahlung mit Visa, Mastercard, EC-direct möglich

Herkunftsland: Fleisch: UR / CH. Käseprodukte: UR / CH. Fisch: ISL & PHL

Gaby & Andy Brownrigg | Eggberge 2 | 6460 | Altdorf
www.berggasthaus-eggberge.ch | 041 870 28 66

KINDER (Keine Angst, wir haben euch nicht vergessen)

WIENERLI PÄÄRLI // Mit Brot 8.- / oder mit Pommes Frites 12.-

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS ^{2,3,8,9} // serviert mit Pommes Frites
Kinder 12.- / Gross 18.-

ÄLPLERMACCARONI ^{2b, 3b} // Penne Teigwaren / Kartoffeln / cremige Käsesauce
knusprige Zwiebeln / Apfelmus 12.-

Gerne bereiten wir den Whisky-Burger (Portionengröße für Erwachsene) auch ohne Whisky-Sauce für Kinder zu.

BEILAGE

SCHÜSSEL POMMES FRITES [🍃] // 6.5

SCHÜSSEL GEGRILLTES GEMÜSE [🍃] 10 // 8.-

BRUNCH

JEDEN TAG MIT VORRESERVATION
MÖGLICH
9-12 Uhr

Energie für den ganzen Tag,
Als kleines Buffet auf deinem Tisch

ANDY'S BRUNCH

Rösti / Ei / Speck / hausgemachte Wurst
Rohschinken / Salami / Alpkäse / Brot
Gipfeli / Konfitüre / 1dl Orangensaft
Früchte / 1 warmes Getränk 38.-

GABY'S BRUNCH

Toast mit geräuchertem Lachs
Avocado / Ei / Rohschinken / Salami
Alpkäse / Brot / Gipfeli / Konfitüre
Früchte / 1dl Orangensaft / 1 warmes
Getränk 38.-

Gerne offerieren wir auch Brunches mit Buffets für
Gruppen ab 10 Personen. 10-12 Uhr.
Bitte fragen Sie uns.

DESSERTS

Bitte schauen sie auf unserer speziellen
Tafel für die heutigen **hausgemachten**
Süssigkeiten.

Zum Beispiel:
Kuchen, Schoggi Brownies,
Crème Brûlée, Glace...

Wir haben auch diese Glace:

- Cornets: Erdbeer / Chocolat / Stracciatella / Lemon & Lime*
- Nuii: Salted Caramel & Macadamia / White Chocolate & Cranberries
- Rakete
- Pirulo Tropical
- Oreo Sandwich
- Toblerone

*Lactose Frei

MINERAL FLASCHEN

	50cl
Coca-Cola Zero	5.90
Knutwiler Holuner-Traube	5.90
Rivella Blau	5.90
Elmer Citro	5.90
Orangina	5.90
Fevertree Tonics (20cl)	4.70
Fevertree Bitter Lemon (20cl)	4.70

BIER

Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.30
Eichhof Pony / 5.2% / 33cl	5.40
Eichhof nackte Welle/ Draft / 4.8% / 33cl	5.40
Eichhof Hubertus/ dunkles / 5.7% / 33cl	5.40
Eichhof Klosterbräu / 5.2% / 33cl	5.40
Eichhof Radler (Panache) / 2% / 33cl	5.40
Eichhof Alkoholfrei / 33cl	4.90
Birra Moretti B.D'Oro / 4.8% / 33cl	5.90
Birra Moretti L'Autentica / 4.6% / 33 cl	5.90
Erdinger Weissbier Hell / 5.3% / 50cl	7.20
Erdinger Weissbier / Alkoholfrei / 50cl	7.20
Eggbärgler Bier , Hell/Dunkel (wenn lieferbar)	6.00

MOST / CIDER

Möhl Saft herb klar / 50cl	6.50
Möhl Saft vom Fass trüb / 50cl	6.50
Möhl Saft vom Fass trüb / Alkoholfrei	6.50

OFFENAUSSCHANK

	30cl	50cl	1.5lt
Coca-Cola	4.30	5.80	11.50
Rivella Rot	4.30	5.80	11.50
Apfelschorley 'Möhl'	4.30	5.80	11.50
Knutwiler Wasser mit/ohne CO2	4.30	5.80	11.50
Eistee	4.30	5.80	11.50

WARME GETRÄNKE

Café crème	4.50
Cappuccino	5.20
Latte macchiato	5.50
Café melange	5.60
Espresso	4.50
Diverse Tee	4.50
Rum- Apfel- oder Orangenpunsch	4.50
Tee-Rum (mit Alkohol)	7.00

SPEZIAL KAFI

Kafi Fertig oder Luz	5.70
Chrüter Fertig oder Luz	5.70
Zwetschgen Fertig oder Luz	5.70
Pflümli Fertig oder Luz	5.70
Eggberge Hüttenkaffee	8.70
Schümli – Pflümli	8.70
Kafi Baileys	8.70

MILCHGETRÄNKE

Milch / 20cl	3.70
Ovomaltine oder Schokolade / 20cl	4.70
«Golden Milch» <i>Hausgemachte - Kurkuma-Milch</i>	7.20

**Für Laktosefrei: Wir haben auch Hafermilch
zusätzlich CHF 0.50**

APÉRO

Prosecco / Spumante DOC Contessa Guiglia	Cüpli 8.00	75cl 42.00
Spritz con Aperol / Hugo	10.50	
Gin & Tonic / feine Auswahl, bitte fragen	Ab 12.00	

SCHNAPS (2cl)

Träster / Chrüter / 45%	5.50
Zwetschgenwasser / Pflümli / 45%	5.50
Kirsch / 45%	5.50
Schwyzer Honig Chrüter / 40%	5.90
Williams / 40%	5.90
Alti Zwetschge (Fam. Räss) / 34%	8.50
Gelbmöstler (Fam. Räss)	8.50
Gravensteiner (Fam. Räss)	8.50
Baileys / 17%	7.90
Röteli / 22%	7.50

GRAPPA (2cl)

Paesanella Amarone / 41%	8.50
Paesanella Moscato / 41%	7.50
Paesanella Chardonnay / 41%	7.50
Cellini Oro / 38%	6.50
Aldobrandini Barolo / 43%	11.50
Aldobrandini Amarone / 43%	11.50
Aldobrandini Nebbiolo da Barolo / 43 %	12.90
Aldobrandini Brunello / 43%	12.90
Sibona Barolo / 40%	11.50
Sibona Tennessee Whiskey / 44%	12.90

COGNAC (2cl)

Bisquit V.S / 40%	9.50
Rémy Martin VSOP / 40%	11.00
Hennessy / 40%	11.00
Davidoff VSOP / 40%	12.90
Courvoisier VS / 40%	11.00
Baron Otard VSOP / 40%	12.00

OFFENE WEINE

WEISS

CHARDONNAY / AOC Genève Belle Filles	1dl	5.20
La Cave de Genève, GE. CH	2dl	10.20
<i>In der Nase ein kraftvoller Duft mit den für diese Rebsorte typischen angenehmen Aromen von weissen Blüten und Zitrusfrüchten. Im Gaumen eine schöne Fülle und eine Ausgewogenheit zwischen Frische und Rundheit.</i>	3dl	15.20
	5dl	25.50

FÉCHY / AOC	1dl	5.10
Cave des Moines, La Côte, VD, CH	2dl	10.10
<i>Das entwickelte Bouquet ist blumig und mit einem leichten Feuersteinton. Der erfrischende und rassige Auftakt besticht durch seine Pfirsichnoten. Der sortentypische Wein ist ausgewogen und hat einen anhaltenden Abgang</i>	3dl	15.10
	5dl	25.00

ROT

MERLOT / IGT Tisin Rosso	1dl	5.10
Gialdi SA, Mendrisio, TI, CH	2dl	10.10
<i>Das Bouquet ist fruchtig und harmonisch. Im Gaumen frisch, ausgewogen und von mittlerer Struktur. Ein einfacher solider Trinkwein für den Alltag.</i>	3dl	15.10
	5dl	25.00

PRIMITIVO	1dl	5.80
<i>Sal Amabile Patio</i>	2dl	11.50
	3dl	17.20
	5dl	28.50

PINOT NOIR Salgesch AOC du Valais / Cave Adamare	1dl	6.50
<i>Tief Rubinrot, manchmal von einem warmen Brauntönen durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich. Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.</i>	2dl	12.80
	3dl	19.20
	5dl	31.50

ROSÉ

Œil-de- Perdrix Salgesch / Cave Adamare	1dl	6.50
<i>Vollständig aus Pinot-Noir gekeltertem Trauben ist er lieblich, kräftig, rund und elegant</i>	2dl	12.80
	3dl	19.20
	5dl	31.50

FLASCHENWEINE

WEISS

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC / Cave Adamare / 7.5dl / **43.-**

Der Johannisberg ist ein feiner, blumiger, edler Wein, der aus der Rebe des grünen Sylvaners entstammt. leicht süss. Ein typischer Aperowein.

BARON DE LEY / Weisser Rioja / 7.5dl / **39.-**

Der Baron de Ley Blanco wird vorwiegend aus Viura- Trauben mit kleinem Verdejo-Anteil vinifiziert. Dieser Weisswein Klassiker aus der Region Rioja zeichnet sich durch ein vielschichtiges Aroma aus, dominiert von intensiven Fruchtnoten mit Anklängen von aromatischen Kräutern. Er ist ein frischer, wohl balancierter Wein für jede Gelegenheit.

BIANCO DI MERLOT AOC TERRA ALTE / Feleciano Gialdi SA, TS / 7.5dl / **41.-**

Sehr helles Zitronengelb. Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, delikaten Zitrus und floralen Nuancen. Frisch und fruchtig mit ungewöhnlich viel Schmelz und anhaltendem mineralischem Abgang. Ein interessanter Merlot Bianco.

EPESSSES CHASSELAS / La Crosse, Luc Massy / 7dl / **43.-**

Dieser Wein von grosser Eleganz konjugiert in der Nase Noten von weissen Blüten, firschen Früchten und Gewürzen. Im Gaumen findet man Lebhaftigkeit und einen runden Körper, getragen von schöner Mineralität und einem Hauch gerösteten Mandeln. Das Ganze besticht durch ein schönes Gleichgewicht und viel Stil. Der perfekte Wein zum Aperitif.

SAUVIGNON BLANC / Cosmas, Florian Brigl / 7.5dl / **43.-**

Edler Wein von hellem strohgelb- im Geruch vielschichtig, elegant mit Noten von Stachelbeeren und Holunderblüten. Im Geschmack mit kerniger, trockener Struktur, mineralische, saftige Noten und angenehmer, frischer Säure.

DESSERTWEINE WEISS

MALVOISIE SCHLUMMERTRUNK, AOC / Cave Adamare / 5 dl / **33.-**

Kräftig und reich ist der Malvoisie, der daher als Dessertwein gilt. Mit dem Altern gewinnt er und wird dann zu flüssigem Gold.

FLASCHENWEINE

ROT

TREMUNE AOC / Continelli Weinbau, Malans / 5dl / **33.-**

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase viel Brombeer mit feinen Röstaromen. Im Gaumen gut strukturiert und füllig mit Aromen von schwarzen Beeren, Kaffee und Vanille. Die weiche Gaumenstruktur stammt vom Pinot Noir. Der Cabernet und der Zweigelt geben dem Tremune seinen Körper und seine Fülle. Weich und geschmeidig im angenehmen Abgang.

CORNALIN AOC / Cave Adamare / 5 dl **33.-** / 7.5 dl **49.5**

Der Wein ist von einem delikat-komplexen Bouquet, mit Nuancen von Veilchen, schwarzen Kirschen und einem perfekten Körper der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm wirkt, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse ertwickelt

VALPOLICELLA DOP RIPASSO SANTA DOROTHEA / Giacomo Montresor, Venetien / 7.5 dl / **47.5**

In dem würzigen Bouquet Aromen von reifen, konzentrierten Pflaumen und Zwetschgen. Im Geschmack angenehm füllig mit guter Struktur, sanfter Säure, Intensität und einem langen Nachhall. Ein trendiger und interessanter Rotwein.

RIOJA DOCA RESERVA LAMBROS / Tierras y Viña / 7,5 dl / **45.-**

In der Nase komplexe Fruchtaromen mit eleganten Nuancen von Edelholz. Im Gaumen kräftiger Körper mit schöner Samtigkeit und angenehmen Abgang. Eine Reserva aus Rioja mit unschlagbarem Preis-/Genussverhältnis.

OJA DE AGUA CUVÉE SPÉZIALE / Dieter Meier / 7.5dl / **55.-**

Intensives und komplexes Bouquet nach würzigen, fruchtigen Aromen. Im Gaumen sehr füllig und mit eigenen ausdrucksvollen dunklen Fruchtnoten und zarten Röstaromen. Sehr viel Struktur und Weichheit lassen serhl viel Gaumenfreude aufkommen.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANTA DOROTHEA / Giacomo Montresor, Venetien / 7.5dl / **67.-**

In der Nase Noten von Zwetschgenkompott und Zimt. Im Geschmack kräftig und mit feinen Würznoten. Seidige Tannine begleiten den Wein bis ins Finale. Ein sehr zugänglicher Wein mit aromatischer Fülle und ausgeglichener Struktur.

PINOT NOIR Salgesch AOC du Valais / Cave Adamare / 5 dl **31.50** / 7.5 dl **46.-**

Tief rubinrot, manchmal von einem warmen Braunton durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich. Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.

APÉRO SNACKS

SANDWICHES ^{1,2} // Frisch zubereitet zum hier essen oder mitnehmen **7.5**
Salami / oder Käse / oder Schinken

ALPKÄSE ^{1,9} // Urner Alpkäse / Essiggurken & Silberzwiebeln / Feigensenf
Brot **15.-**

EGGÄ FLEISCHTELLER // Perfekt für 2 Personen zum Teilen / 4 verschiedene regionale Fleischsorten, fein geschnitten / Essiggurken & Silberzwiebeln / Brot ca. 120g **29.5**

APÉRO PLÄTTLI ^{2,5,6,10,11} // Karamellisierte Nüsse / Marinierte Oliven
Grissini / Olivenbrot / Meersalzflocken & Olivenöl **11.-**

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS ^{2,3,8,9} // serviert mit Pommes Frites
Kinder **12.-** / Gross **18.-**

SCHÜSSEL POMMES FRITES ¹⁰ // **6.5**

ÖPIS SÜSSES

Bitte fragen Sie uns nach den verfügbaren Desserts

GLACE STÄNGLI

Bitte beachten Sie die separate Menütafel

BESTELLEN SIE VON UNSERER ABEND SPEISEKARTE ZWISCHEN 17:30-19:45