

Unsere Klassiker

Kleine Schleckereien

Gambas al Ajillo

pikante Knoblauchgarnelen in Olivenöl
mit Chili und Baguette (scharf)

€ 16,80

Suppen

Tagessuppe

€ 5,60

Kraftbrühe mit Flädle

€ 6,40

Salate

Blattsalate

€ 6,00

Gemischter Salat

€ 6,70

Fitnesssteller

Blattsalate an Balsamico mit gebratenen
Hähnchenbrustwürfeln, Champignons,
Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen

€ 19,50

Piz Mus Teller

Blattsalate an Balsamico mit mariniertem Ziegenfrischkäse,
Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen

€ 16,50

Clubhausteller

rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter
und gemischten Salaten

€ 27,50

Tagliata di Manzo

rosa gebratenes Rumpsteak in feine
Scheiben geschnitten mit Rucola an Balsamico,
gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen

€ 27,50

Garnelen im Kartoffelmantel

mit Blattsalaten an Balsamico und Mango-Habanero
Salsa dazu Baguette

€ 24,50

Empfehlung Aperitifs

Sekt 0,1l 3,50€

Prosecco 0,1l 3,50€

Aperol Sprizz 0,2l 6,50€
Aperol, Prosecco, Eis, Orange

Hugo 0,2l 6,50€
Holundersirup, Prosecco, Minze, Zitrone, Eis

Amalfi 0,2l 6,50€
Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Eis

Limoncello Sprizz 0,2l 6,50€
Limoncello, Prosecco, Eis, Basilikum

Oranccello Sprizz 0,2l
Oranccello Likör, Prosecco Eis 6,50€

Solero 0,2l
43 Likör, Maracujasaft, Prosecco Vanilleeis, Minze 7,50€

Pasta

Penne mit Hähnchen und Rucola

<i>an Weißwein-Sahne-Sauce mit gerösteten</i>	<i>gr. Portion</i>	€	15,80
<i>Pinienkernen und Parmesan</i>	<i>kl. Portion</i>	€	13,50

Taglierini „nach Art des Hauses“

<i>in Limettensauce mit Gambas.</i>	<i>kl. Portion</i>	€	15,60
<i>und Lauchzwiebeln</i>	<i>gr. Portion.</i>	€	17,50

Hauptgerichte

<i>paniertes Schweineschnitzel</i>	€	21,50
<i>mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>		
<i>Zwiebelrostbraten</i>	€	31,90
<i>mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>		

Kindergerichte

<i>Portion Spätzle mit Braten-oder Rahmsauce</i>	€	6,20
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo</i>	€	5,60
<i>Simbateller</i>	€	11,70
<i>Penne in Tomaten-Käse-Sahne-Sauce</i>		
<i>Donald Duck</i>	€	12,00
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>		

Vesper nur abends ab 17.30 Uhr

Beilagen

<i>Portion Bratkartoffeln</i>	€	5,50
<i>Portion Spätzle</i>	€	5,00
<i>Braten-oder Rahmsauce</i>	€	1,50
<i>Brot</i>	€	0,90
<i>Portion Ketchup oder Mayonnaise</i>	€	0,60

Vespergerichte

<i>Schweizer Wurstsalat</i>	€	13,20
<i>mit Bauernbrot</i>	kl. Portion	€ 11,00
<i>gebratene Schinkenwurst</i>		
<i>an Trollingersauce mit Bauernbrot</i>	€	13,50
<i>Vesper-Rostbraten</i>	€	24,60
<i>an Trollingersöße mit Röstzwiebeln und Bauernbrot</i>		

Hausgemachte Süßigkeiten

<i>Panna Cotta mit Mango-Espuma</i>	€	8,70
<i>mit frischen Früchten und Sahne</i>		
<i>Crema Catalana</i>	€	8,70
<i>mit frischen Früchten und Sahne</i>		
<i>Himbeersorbet mit Himbeergeist</i>	€	9,00
<i>Dessertvariation</i>	€	13,50
<i>Panna Cotta mit Mango-Espuma, Crema Catalana,</i>		
<i>Himbeersorbet mit frischen Früchten und Sahne</i>		

Saisonale Angebote

Avocado-Mango-Tatar

mit gebratenen Bio Garnelen und Baguette

€ 14,50

Taglierini mit frischen Pfifferlingen

an Weißwein-Sahne-Sauce

mit Parmesan

kl. Portion € 16,50

g. Portion € 18,50

Ochsenfetzen „nach Art des Chefs“

*mit Champignons, Lauchzwiebeln dazu Taglierini
und gemischter Salat*

€ 26,50

Kalbsrückensteak

*an Portweinsauce mit frischen Pfifferlingen dazu
hausgemachten Spätzle und gemischter Salat*

€ 32,50

warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

dazu Vanilleeis und frischen Früchte

€ 9,00