

Unsere Klassiker

Kleine Schleckereien

<i>Gambas al Ajillo</i> pikante Knoblauchgarnelen in Olivenöl mit Chili und Baguette (scharf) <small>A1, B</small>	€	16,80
--	---	-------

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	€	5,80
<i>Kraftbrühe mit Flädle</i> <small>A1, C, I</small>	€	6,60

Salate

<i>Blattsalate</i> <small>J</small>	€	6,00
<i>Gemischter Salat</i> <small>J, G</small>	€	6,70

Fitnesssteller

<i>Blattsalate an Balsamico mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Champignons, Cocktailltomaten und gerösteten Pinienkernen</i> <small>A1, A3, C, F, J</small>	€	20,50
---	---	-------

Piz Mus Teller

<i>Blattsalate an Balsamico mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Cocktailltomaten und gerösteten Pinienkernen</i> <small>A1, A3, C, F, J</small>	€	19,50
---	---	-------

Clubhaussteller

<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter und gemischten Salaten</i> <small>J, G</small>	€	27,50
---	---	-------

Tagliata dí Manzo

<i>rosa gebratenes Rumpsteak in feine Scheiben geschnitten mit Rucola an Balsamico, gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen</i> <small>J</small>	€	27,50
---	---	-------

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 Sprizzo, 0,2l 6,50€
*Limoncello, Prosecco,
Eis, Basilikum*

Pasta

<i>Penne mit Hähnchen und Rucola</i>	<i>A1, G,</i>		
<i>an Weißwein-Sahne-Sauce mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan</i>	<i>gr. Portion</i>	€	15,80
	<i>kl. Portion</i>	€	13,50

<i>Taglierini „nach Art des Hauses“</i>	<i>A1, B, C, G,</i>		
<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>	<i>A1, C, G, J</i>	€	21,50
<i>mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>			

<i>Zwiebelrostbraten</i>		€	31,90
<i>mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>I, J, G</i>		

Kindgerichte

<i>Portion Spätzle mit Braten-oder Rahmsauce</i>	<i>A1, C, G</i>	€	6,20
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo</i>		€	5,60
<i>Simba-Teller</i>	<i>A1, G</i>	€	11,70
<i>Penne in Tomaten-Käse-Sahne-Sauce</i>			
<i>Donald Duck</i>	<i>A1, C</i>	€	12,00
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>			

Vesper nur abends ab 17.30 Uhr

Beilagen

Portion Bratkartoffeln	€	5,50
Portion Spätzle <small>A1, C</small>	€	5,00
Braten-oder Rahmsauce <small>G, I</small>	€	1,50
Brot <small>A1</small>	€	0,90
Portion Ketchup oder Mayonnaise	€	0,60

Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat	€	13,20
mit Bauernbrot <small>A1, G</small>	€	11,00
gebratene Schinkenwurst	€	13,50
an Trollingersauce mit Bauernbrot <small>A1, I</small>	€	
Vesper-Rostbraten	€	24,60
an Trollingersößle mit Röstzwiebeln und Bauernbrot <small>A1, I</small>	€	

Hausgemachte Süßigkeiten

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

Saisonale Angebote

Pulpoarm „nach Art des Chefs“ € 15,50
Pulpo, Chorizo Chips, Kartoffeln, weiße Bohnen
Paprika-Marmelade, Petersilien-Öl dazu Baguette *A1, B,*

Penne al arrabbiata
in scharfer Tomatensauce mit Basilikum *kl. Portion* € 12,50
und Parmesan *A1,* *gr. Portion* € 15,50

Tiroler Kasspressknödel
mit Pilzragout und Blattsalaten *A1, C, G,* *kl. Portion* € 15,50
gr. Portion € 18,50

rosa gebratene Entenbrust
an Apfel-Portweinsauce mit Kartoffelgratin
und gemischtem Salat *G, J, I* € 29,50

Rehragout „nach Art des Chefs“
mit hausgemachten Spätzle, Apfelsrotkraut‘
und Birne mit Preiselbeeren *A1, C, I* € 28,50

warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis und frischen Früchte *A1, C, G, H1* € 9,00