

## Sommerhits Special

<b>Smoked porc spare ribs</b>	32.00
Pommes, Knoblauchdipp Salatbouquet	
<b>Smoked pulled pork Burger</b>	24.00
Brioche-bun, gezupftes Schweinefleisch, Cole slaw Pommes Frites	
<b>Chees Burger</b>	26.00
Brioche Bun, Rindspatties, Gurken, Tomaten grüner Salat Käse, Pommes Frites	
<b>mit Speck</b>	28.00
<b>Caesar's salad</b>	27.00
Pouletstreifen, Saisonale Blattsalate, Speck Croutons, Parmesanspäne	

## Summer Bowls

<b>Rainbow</b>	
<b>Lachs in Folie gegart,</b>	36.00
Brombeere, Kichererbsen, Rotkraut, Belagulinsen, Bohnen, Karotten, Sesam und weisser Pfirsich	
<b>Als Vegi ohne Lachs</b>	26.00
<b>Funky chicken</b>	32.00
<b>Poulet mariniert</b>	
Mangold, grüner Salat, Couscous-Pepperoni, Oliven, Sesamgurken, Orangenfilet, eingelegte Zwiebeln Walnuss	
<b>Als Vegi ohne Poulet</b>	24.00

**Hausgemachte Dressing:** French-, Italien- und Zitronendressing stehen Ihnen zur Auswahl

## Sommerliche Vorspeisenkreationen

<b>Chnolibrot hausgemacht</b>	kl.	5.20
	gr.	9.90
<b>Tomatensalat</b>		10.00
Zwiebeln, Olivenöl, Balsamicocreame		
<b>Tomaten-Mozzarella di buffalo</b>		13.00
Olivenöl, Balsamicocreame		
<b>Beefsteak Tatar</b>	kl.	28.00
Toast, Butter, Salatgarnitur	gr.	35.00
<b>Hausgemachtes Lachstatar</b>		30.00
Toast, Butter, Salatgarnitur		
<b>Zweierlei Tatar</b>		33.00
Rinds- Lachstatar, Toast, Butter, saisonale Salate		
<b>Roastbeefteller</b>		32.00
Tatarsauce, Pommes Frites, Salatgarnitur		

## Rund ums Rind

<b>Gratinierte Falsche Schneggen</b>	<b>kl.</b>	<b>23.00</b>
Rindsfiletwürfeli, hausgemachter Kräuterbutter, Baguette	<b>gr.</b>	<b>34.00</b>

<b>Allschwiler Wulggechratzer</b>	<b>34.00</b>
Rindsfilet, Kalbsplätzli auf Toast knuspriger Speck, Spiegelei, Salatgarnitur	

<b>Rindsfilet</b>	Ladie`s cut	180 gr	39.00
Pommes Frites, Gemüse	Men`s cut	250 gr	46.00

### **Chateau-briand (ab 2 Pers.) auf Vorbestellung**

**Rindsfilet** 250 gr p.Pers. 56.00

**Unser Chateau-briand servieren wir Ihnen in 2 Gängen,  
verschiedene Beilagen; Risotto, Pommes frites, Gemüse,  
Sauce Bernaise ca. 30 min. Zubereitungszeit**

<b>Fleischherkunft :</b>	<b>Schwein</b>	<b>CH</b>
	<b>Rind</b>	<b>Irland, Argentinien</b>
	<b>Kalb</b>	<b>CH, EU</b>
	<b>Poulet</b>	<b>Frankreich Bodenhaltung</b>
	<b>Crevetten</b>	<b>Aquakultur Vietnam ohne Zusatzstoffe</b>
	<b>Egli</b>	<b>Russland, Estland wild</b>

## Pasta und Risotto

<b>Piccante</b>	22.00
Salami piccant, Zucchini, getrocknete Tomaten Tomaten, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl	
<b>Rustica</b>	20.00
Speck, Peperoncini, Knoblauch	
<b>Rustica con scampi</b>	34.00
<b>Hausgemachte Ravioli mit</b>	27.00
saisonaler Füllung und Sauce	
<b>Pouletbrust supreme mariniert</b>	32.00
Limettenrisotto, Grillgemüse, Balsamicocreme	
<b>Riesencrvetten aglio, oglio</b>	36.00
Limettenrisotto, Grillgemüse	



## Typisch Schwyzerisch

<b>Wurstsalat</b>	einfach	13.50
	garniert	19.50
	Pommes frites	19.50
<b>Wurst - Käsesalat</b>	einfach	16.50
	garniert	22.50
	Pommes frites	22.50
<b>Siedfleischsalat</b>	einfach	19.50
	garniert	24.50
	Pommes frites	24.50
<b>Salatteller</b>		29.50
Egli im Bierteig		
<b>Grüner Salat</b> als Vorspeise		8.00
<b>Gemischter Salat</b> als Vorspeise		9.50

**Hausgemachte Dressing:** French-, Italien-, Zitronendressing stehen Ihnen zur Auswahl

## Für d`Binggis

<b>Spaghetti napoli</b>	<b>12.00</b>
<b>Schnippo</b>	<b>16.00</b>
<b>Chicken nuggets mit Pommes</b>	<b>16.00</b>

Gerne geben wir Ihnen die Information über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

**alle Preise sind inklusive gesetzliche MwSt.**