



## Restaurant

«Essen ist der Schlüssel zum Herzen  
und ein gutes Menü öffnet jede Tür.»

<b>Tagesteller</b>		20.00
<b>Tagesmenü</b>	<b>2-Gang</b>	24.00
<b>Tagesmenü</b>	<b>3-Gang</b>	27.00
<b>Sonntagsmenü</b>	<b>3-Gang</b>	30.00

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, mit Ausnahme von Truthahn, Kaninchen und Lamm. Die Fischherkunft variiert je nach Tagesangebot. Riesencrevetten (BD IN VN) Für genauere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten



## Spezialität des Hauses (11.30 – 13.30 Uhr)

<b>Hack 'n' Roll</b>	24.50
Hausgemachte Edelweissteigwaren an «Ghacktem» aus Rindfleisch und Jenzers Bratwurstbrät mit Uelibier. Dazu Apfelmus mit Röstzwiebeln und geriebener Käse	
<b>Pasta mit Pesto Genovese</b>	17.50
Hausgemachte Trottole mit Basilikumpesto	

## À la Carte Genuss (11.30 – 13.30 Uhr)

<b>Gebackener Ziegenkäse mit Bärlauchrisotto</b> und Kirschtomaten	24.00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites und Tagesgemüse	28.50
<b>Saltimbocca</b> mit Weissweinrisotto und Tagesgemüse	29.50
<b>Gebratene Riesencrevetten an Limettensauce</b> mit hausgemachten schwarzen Linguine	31.50



## Tagesangebot (11.30 – 17.30 Uhr)

### **Belegte Brötchen**

mit Schinken, Ei, Thon, Salami, Spargel oder Käse 6.50

**Wacker-Käskiechli mit Salatbouquet** 14.50

**Salatteller mit gekochten Eiern** 14.50

**Eieromelette mit gemischtem Salat** 16.50

**Wurstsalat, garniert** 14.50  
- mit Pommes frites + 4.00

**Portion Pommes frites** 9.00



## Schaumweine

10cl

75cl

### **Prosecco Ca del Doge**

7.50

45.00

Apulien, Italien

## Weissweine

10cl

50cl

### **Pinot Grigio Venezia DOC**

5.00

22.50

Veneto, Italien

### **La Côte AOC Féchy**

5.50

25.50

Waadt, Schweiz

## Roseweine

10cl

50cl

### **Œil de Perdrix**

5.50

25.50

Wallis, Schweiz

## Rotweine

10cl

50cl

### **Primitivo Puglia IGP**

5.50

25.50

Apulien, Italien

### **Cuvée Rouge Vin de Pays Suisse**

7.00

32.00

Div. einheimische Rebsorten, Schweiz



## Bier

<b>Appenzeller Quöllfrisch hell</b>	33 cl	5.50
<b>Appenzeller Quöllfrisch Alkoholfrei</b>	33 cl	5.00
<b>Ueli Lager</b>	33 cl	6.00

## Aperitif/Digestif

<b>Aperol</b>	4 cl	8.00
<b>Campari</b>	4 cl	8.00
<b>Martini</b>	4 cl	8.00
<b>Gin</b>	4 cl	8.80
<b>Vodka</b>	4 cl	8.80
<b>Cognac</b>	2 cl	8.80
<b>Kirsch</b>	2 cl	6.80
<b>Grappa</b>	2 cl	7.80
<b>Appenzeller</b>	2 cl	6.80

Für Longdrinks werden die Softdrinks und das Mineralwasser zusätzlich verrechnet



Restaurant

## Mineral

<b>Henniez, blau und rot</b>	33 cl	4.70
<b>Henniez, blau und rot</b>	100 cl	8.50

## Süssgetränke

<b>Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero</b>	33 cl	5.20
<b>Rivella Rot, Rivella Blau</b>	33 cl	5.20
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	33 cl	5.20
<b>Ramseier Huustee</b>	33 cl	5.20
<b>Elmer Citro</b>	33 cl	5.20
<b>Pepita</b>	33 cl	5.20
<b>Tonic, Bitter Lemon</b>	33 cl	5.20
<b>Super T</b>	50 cl	5.20
Defence, Active, Reload		

## Säfte

<b>Orangensaft</b>	20 cl	4.20
<b>Nektar Multivitamin</b>	20 cl	4.20

## Heissgetränke

<b>Kaffee, Espresso</b>	4.50
<b>Doppelter Espresso</b>	6.00
<b>Schale, Cappucino</b>	5.50
<b>Latte Macchiato</b>	6.00
<b>Ovomaltine/Caotina</b>	5.00
<b>Diverse Tee Sorten</b>	4.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



## Süsses (11.30 –17.30 Uhr)

<b>Tagesdessert</b>	4.00
<b>Kugel Glace</b> Vanille Bourbon, Leckerli, Erdbeer, Chocolat Grand Cru, Café	4.00
<b>Kugel Sorbet</b> Himbeer, Citron mit Rahm	4.00 + 1.00
<b>Kaffee &amp; Kuchen</b>	7.50
<b>Coupe Le S</b> Zwei Kugeln Vanilleglace mit heissen Kirschen	12.50
<b>Hausgemachtes Vacheringlace</b> Hergestellt aus Doppelrahm und Erdbeeren	7.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanille Bourbon Glace, Schokoladensauce, Rahm	11.50
<b>Ice Café</b> Kaffee, Café Glace	9.50
<b>Coupe Colonel</b> Citron Sorbet, Vodka	11.50
<b>Frappé</b>	9.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.