



APERITIF EMPFEHLUNGEN

White Port Tonic

weisser Portwein, +8Tonic Water, Rosmarin
CHF 9.50

Grape Secco

Brauhaus Grape, Limes, Prosecco
CHF 9.50

Wild Berries

London Blue Gin, Schweppes Wild Berries, Prosecco, Beeren
CHF 10.50

Wein 'n Tonic

by Weinbau Uwe Hoop, Eschen, Liechtenstein
CHF 8.50

Rose vom Pinot Noir AOC Schaan 2020

Weinbau Uwe Hoop, Eschen, Liechtenstein
Frische Erdbeeren, Himbeeren und Pfirsich Aromen,
herrliche Sweet and Sour Note am Gaumen
1 dl CHF 7.00

BIER VON HIER UND AUS DER GANZEN WELT

Alpagold vom Fass - Liechtensteiner Brauhaus

Lady

2 dl CHF 3.90

Stange

3 dl CHF 4.90

Halbe

5 dl CHF 6.20

Alpen Pale Ale vom Fass - Liechtensteiner Brauhaus

3 dl CHF 5.90

5 dl CHF 6.90

Weiza - Liechtensteiner Brauhaus

5 dl CHF 6.90

CRAFTBIER

Liechtensteiner Brauhaus

Roggen

3 dl CHF 5.90

Hanf

3 dl CHF 5.90

White IPA

3 dl CHF 5.90

Freibier

3 dl CHF 5.00

Corona – Mexico

3.3 dl CHF 6.60

Erdinger dunkel - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Erdinger alkoholfrei - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Flötzinger hell - Deutschland

5 dl CHF 6.50

Tannenzäpfle – Deutschland

3.3 dl CHF 5.50

Tegernseer hell – Deutschland

3 dl CHF 5.50

Reissdorf Kölsch – Deutschland

3 dl CHF 5.50

Quöllfrisch naturtrüb – Schweiz

3 dl CHF 5.50

Biera Engiadinaisa – Schweiz

3 dl CHF 5.50

Tomate Burrata

Pesto Genovese, Olivenöl und feine Blattsalate
CHF 17.50 / Bistro Portion CHF 13.50

Cesar Salad

feine Blattsalate, hausgemachtes Parmesandressing,
gebratene Pouletstreifen, Kräutercrouton und Grana Padano
CHF 19.50 / Bistro Portion CHF 16.00

Salatvariation

Variation von Rohkost- und Blattsalaten
mit Salatdressing nach Wahl
CHF 8.90

Sommerliche Pflücksalate

an Tomaten Erdbeer Vinaigrette,
dazu gebratene Eierschwämmle
CHF 9.50

Tartar vom Schweizer Beef

hausgemachte Brioche, Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebel,
gesalzene Butter
CHF 36.50 / Bistro Portion CHF 26.50

Mais Chili Cremesuppe im Glas

dazu gebratene Black Tiger Riesengarnele
CHF 13.00

Wrap Caprese

Tomate, Büffelmozzarella, hausgemachtes Pesto Genovese,
rote Zwiebel, Rucola, dazu Potato Wedges
CHF 18.50

Smoked Salmon Wrap

norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Sour Cream
Gartenkresse, Tomate, Salatgurke und rote Zwiebel
dazu kleinen gemischter Salat
CHF 18.50

☐☐☐ Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto der Saison,
Paprikastreifen, Junglauch, Oliven und Ruccola
dazu gebratene Rindsfiletstreifen und Parmesanflocken
CHF 29.50

BURGER TIME

unsere Burger servieren wir im getoasteten Burger Bun
und dazu wahlweise Pommes Frites, Potato Wedges oder
kleiner gemischter Salat mit Dressings nach Wahl

Alpen Burger

100% Beefpatty (CH) 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter
hausgemachte Burgerrelisch, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 22.50



Steak Burger

gegrilltes Entrecote (AUS) 140 g im getoasteten Knusperli,
Dijon Senfsauce, Tomaten, Ruccola, Schalotten Schwarzbier Confit
CHF 28.00



Crispy Chicken Burger

gebratene Pouletbrust (CH) 160 g im Pankomantel,
Chili-Curry-Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 21.50



Veggi Burger

hausgemachte Gemüse-Quinoalaibchen im getoasteten Vollkorn Bun,
Sauerrahm-Schnittlauchdip, Tomaten, Eisbergsalat
CHF 21.00

Swiss Burger

100 % Beefpatty (CH) 150 g, knuspriger Bacon, Tilsiter
hausgemachte BBQ-Biersauce, Kartoffelrösti, Essiggurke
Tomaten, Eisbergsalat
CHF 23.50



Pulled Pork Burger

im getoasteten Vollkorn Bun,
«gezupftes» mariniertes Schweinefleisch (CH)
BBQ Sauce, Coleslaw Salat und Rucola
CHF 23.00



Hot Cheese Burger

100 % Beefpatty (CH) 150 g, warme Cheddar Cheese Sauce
Nacho, Jalapenos, Röstzwiebeln, Tomaten, Rucola
CHF 23.50



Burger Tricolore

wahlweise – Alpenburger, Crispy Chicken Burger, Steakburger, Veggi Burger,
Swiss Burger, Pulled Pork Burger, Cheeseburger
CHF 28.00

AND SOMETHING MORE ...

Steak vom australischem Rindsfilet *

an Pfefferrahmsauce
dazu Gemüse der Saison und gebratene Eierschwämme,
hausgemachte Kartoffelkräpfen
150 g CHF 39.50 / 250 g CHF 55.50



Ripasso Valpolicella Superiore DOC "Monti Garbi" 2016

Tenuta Sant Antonio, Veneto
Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta
CHF 69.00

gefülltes Maispouardenbrüstchen «Florentiner Art»

gefüllt mit Ricotta und Blattspinat
auf cremigen Eierschwämme Risotto,
dazu glasierte Ofentomaten
CHF 28.50



Weissburgunder «Ried Neufeld» 2018

Weingut Andreas Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich
1 dl CHF 7.50

Original Wiener Schnitzel

vom heimischen Kalb
dazu gemischte Salatvariation mit Dressing nach Wahl,
Zitrone und Preiselbeerconfit
CHF 31.50



Chardonnay 2019

Weingut Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel
1 dl CHF 7.00

BBQ Spare Ribs

fein marinierte Ribs vom Schwein,
dazu BBQ Sauce, Potato Wedges mit Sour Cream und Coleslaw Salat
CHF 28.50



Roter Veltliner Wagram Terrassen 2020

Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Wagram, Niederösterreich
Muskateller, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling
CHF 49.00

US Omaha Prime Rib Eye Steak

Black Angus Steak aus der Hochrippe,
dazu Kräuterbutter und Tomatenbutter,
Bohnen Shitake Gemüse und Rosmarinkartoffel
280 g CHF 52.50 / 550 g CHF 99.50



Malleolus 2018

Emilio Moro, Ribera del Duero, Spanien
Tempranillo
CHF 95.00

Kotelett vom heimischen Kalb

ca. 300 g
an Eierschwämmlerahmsauce,
Gemüse der Saison und feine Butternüdeli
CHF 44.50



Cantos de Valpiedra 2014

Familia Martínez Bujanda - Finca Valpiedra, Rioja, Spanien
Tempranillo
1 dl CHF 8.20

Mit * gekennzeichnete Länder können dieses Fleisch mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen und nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt haben.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken,
fragt bitte unsere geschulten Mitarbeiter.