



APERITIF EMPFEHLUNGEN

White Port Tonic

weisser Portwein, +8Tonic Water, Rosmarin

CHF 9.50

Cranberry Martini

Cranberrysaft, Limettensaft, Cointreau, Prosecco

CHF 9.90

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

Franziskaner Weissbier - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Erdinger dunkel - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Erdinger alkoholfrei - Deutschland

5 dl CHF 6.90

Ayinger - 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

Pata Negra & Kürbis

Schinken vom Iberico Schwein
Chutney und Creme Brulee vom Hokkaido Kürbis

CHF 16.50

Tartar vom Schweizer Beef

hausgemachte Brioche, Essiggurke, Cherrytomate, rote Zwiebel,
gesalzene Butter

CHF 36.50 / Bistro Portion CHF 26.50

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis im Glas

Kürbisperlen und Kürbiskernöl

CHF 11.00

Wrap Caprese

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

CHF 19.50

Smoked Salmon Wrap

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

CHF 19.50

Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Pesto der Saison,
Paprikastreifen, Junglauch, Oliven und Ruccola,
dazu gebratene Rindsfiletstreifen und Grana Padano Späne

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 Burgerrelish, 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

Mexican Chicken Burger



gebratene Pouletbrust (CH) 160 g, Nachos, Jalapeno
Mexican Chili Salsa, Tomaten, Rucola

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,
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, Mexican Chickenburger

CHF 28.00

AND SOMETHING MORE ...

Steak vom australischem Rindsfilet *

an Pfefferrahmsauce
dazu herbstliches Gemüse und hausgemachte Kartoffelkrapfen



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 Perlhuhnbrüstchen «Supreme»

gefüllt mit Maroni und Speck
an kräftigen Portweinjus
auf cremigen Kürbis Risotto

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

Medaillon vom Hirschfilet

an Wacholder Preiselbeerjus,
dazu Speckrosenkohl und Kartoffel Kürbis Stampf

CHF 44.50

Cuvee Phoenix 2016

Weingut J. und M. Reumann, Deutschkreutz, Burgenland, Österreich
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

CHF 85.00

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.