



Speise- und Getrankkarte

Unsere feinen Angebote servieren wir Dir gerne wie folgt:

Dienstag - Freitag

11:30 - 13:30: Tagesmenü
18:00 - 22:00: Gesamte Speise-Karte

Samstag

12:00 - 14:00: Gesamte Speise-Karte
17:30 - 22:00: Gesamte Speise-Karte

Sonntag & Montag geschlossen

Stand: 5. April 2025

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer).
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft:
Rind, Schwein und Kalb: Schweiz (ZH Oberland)
Poulet: Schweiz
Fisch/Crevetten: Norwegen
Bison: Kanada/USA
Pferd: Schweiz
Herkunft Backwaren: Schweiz (ZH Oberland)



Vorspeisen & Salate

Kleine Portion

Markbein mit Baguette		12.50
Tatar (80 g / 160 g)	18.50	31.50
Yakitorispiessli (5 rassige Pouletspiessli)		12.00
Chnoblibrot		11.50
Grüner Blattsalat		7.50
Gemischter Salat		9.50
Wurstsalat oder Käsesalat einfach		17.50
Wurstsalat oder Käsesalat garniert		23.50
Wurstsalat oder Käsesalat mit Pommes Frites		23.50
Wurst-Käsesalat einfach		20.50
Wurst-Käsesalat garniert	19.50	26.50
Wurst-Käsesalat mit Pommes Frites	19.50	26.50

Suppen

Tagessuppe		9.50
Proseccosuppe		13.50

Für eusi Chliine

Chickenfingers mit Pommes Frites		14.00
Wienerli mit Pommes Frites		12.00
Schweins-Schnitzel mit Pommes Frites		16.50

Snack's

Pommes Frites (Portion)		9.50
Country Cuts (Portion)		11.50
Chickenfingers mit Dip		15.50
Onion Rings mit BBQ-Dip		13.00
Chicken Wings (6 Stk. / 10 Stk.)	15.50	22.50





Hauptspeisen

Rindsburger (180 g)	29.00
<i>Mit Spiegelei, Speck, Tomaten, Gurken, Cole-Slawalat, BBQ-Sauce, Pommes Frites</i>	
Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites & Gemüse	26.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites & Gemüse	32.50
Hausgemachte Spare Rips "St. Louis Cut", aus dem Smoker mit Onion Rings & Country Cuts	
❖ ca. 400 g (für 1 Person)	41.50
❖ ca. 900 g (für 2 Personen)	71.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln & Gemüse	27.50

Vegetarisch

Vegi Burger mit Pommes Frites	25.50
Spinatravioli an Knoblauch-Schnittlauchbutter	24.50

Heisser Stein

Rindsfilet (200 g)	51.50
je 50 g mehr	11.00
Schweinsnierstück (200 g)	29.50
je 50 g mehr	9.00
Pouletbrüstli (200 g)	29.00
je 50 g mehr	9.00
Bisonfilet (200 g)	69.00
je 50 g mehr	15.00
Pferdefilet (200 g)	42.00
je 50 g mehr	10.00

Diese Köstlichkeiten servieren wir dir mit 1 Beilage & 2 Saucen nach Wahl:

- ❖ *Butternudeln, Pommes Frites, Country Cuts oder Gemüse*
- ❖ *Knoblauch, Kräuterbutter, BBQ, Chimichurri oder Haus-Sauce*

Jede weitere Beilage

- ❖ *Pommes Frites, Country Cuts, Nudeln oder Gemischter Salat (gross)* 7.00
- ❖ *Gemüse* 8.00





Sunne-Hits

<i>Nüsslisalat mit Speck & Ei</i>	<i>13.50</i>
<i>Rindshamburger mit feiner Haus-Sauce, Tomaten, Gurken & Zwiebeln, mit Käse & Fүүrtüüfel überbacken, Pommes Frites</i>	<i>32.50</i>
<i>Scharfes Cordonbleu mit scharfer Salami und Käse, dazu servieren wir Pommes Frites</i>	<i>33.50</i>
<i>Scaloppine mit Poulet à l Orandia & mit hausgemachten Nudeln</i>	<i>36.50</i>
<i>Dessert: Frische Crêpes gefüllt mit Mango Kompott</i>	<i>14.50</i>





Soft-Drinks in Flaschen

	3.3 dl	5.0 dl
Valser Classic	5.00	(7.5 dl) 8.50
Valser Silence	5.00	(7.5 dl) 8.50
Coca-Cola Classic	5.00	
Coca-Cola Zero	5.00	
Fanta orange	5.00	
Rivella rot / blau	5.00	
Apfelshorley	5.00	
Bitter Lemon	5.00	
Tonic Water	5.00	
Ginger Ale	5.00	
Red Bull	7.50	
Red Bull zuckerfrei	6.50	

Offenausschank

Valser Classic	4.00	6.00
Sprite	4.00	6.00
Coca-Cola	4.00	6.00
Rivella rot	4.00	6.00
Eistee (Lemon)	5.00	6.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	6.00
Ananassaft	6.00





Kaffee

<i>Café Crème</i>	4.50
<i>Espresso</i>	4.50
<i>Schale</i>	5.00
<i>Cappuccino</i>	6.50
<i>Latte Macchiato</i>	6.50

Café mit Schuss

<i>Luz</i>	7.50
<i>Café Baileys</i>	11.00

Tee

<i>Pfefferminz-Tee</i>	4.50
<i>Schwarz-Tee</i>	4.50
<i>Früchte-Tee</i>	4.50
<i>Verveine-Tee</i>	4.50

Milchgetränke

<i>Ovomaltine oder Schokolade (heiss oder kalt)</i>	5.50
---	------





Biere

Appenzeller

	Vol. %	3.0 dl	5.0 dl
Offenausschank			
Appenzeller Lager hell	4.8 %	5.50	7.00

Flaschen

Holzfass Bügel	5.2 %	6.00	
Möhl trüb (ohne Alkohol)	0.0 %	6.00	

Heineken

	Vol. %	3.0 dl	5.0 dl
Offen Ausschank			
Calanda Glatsch	4.8 %	5.50	7.00
Birra Moretti	4.6 %	5.50	7.00
Murphy's Irish Red	5.0 %	6.50	8.50
Murphy's Irish Stout	5.0 %	6.50	8.50

Flaschen

Bulmers Cider	4.5 %	7.50	
Ichnusa	4.7 %	6.50	
Erdinger Weissbier	5.3 %		8.00
Erdinger (Alkoholfrei)	0.0 %	5.50	
Sonnwendlig Appenzeller (Alkoholfrei)	0.0 %	5.50	
Moretti (Alkoholfrei)	0.0 %	5.50	





Weine & Schaumweine

1.0 dl

7.5 dl

Schaumweine



(Italien)

Prosecco Goccia d'Oro Spumante DOC

(Fruchtig und frisch in der Nase, am Gaumen fruchtige Aromen von frischen Prosecco-Trauben, ergänzt durch Anklänge von grünen Äpfeln. Im Abgang langanhaltend, fruchtig und prickelnd.)

7.50

49.00

Weissweine

1.0 dl

7.5 dl



(Schweiz)

Ul Pinin Bianco di Merlot

(Weisser Merlot, strohgelb, fruchtig und zitrusartig.)

6.50

43.50



(Frankreich)

Verger du Soleil Sauvignon Blanc 2020

(Blasses Gelb mit grünen Reflexen. Aromen erinnern an Holunderblüten und Zitrusfrüchte. Mittlerer Körper, frisch-fruchtig und anhaltend aromatisch.)

6.50

42.00



(Kalifornien)

Chardonnay Monterey Select 2019 (Hess Collection Winery)

(Hess legt besonders viel Wert auf dezenten Holzfasseinsatz, das macht Platz für Präzision und wahren Geschmack.)

7.00

45.50

Rosé

1.0 dl

7.5 dl



(Schweiz)

Bachmann Rosé AOC Zürich 2023

(Der süss-fruchtige Rosé aus der Hauptsorte Pinot Noir überzeugt mit fruchtigen Aromen nach Rhabarber, Himbeeren sowie Honigmelonen, überzeugt am Gaumen mit einer attraktiven Frische und macht ihn besonders lebendig.)

7.00

45.50





Rotweine

1.0 dl

7.5 dl



(Schweiz)

Schwarzer Ritter

7.00

45.50

(Ein Muss für Geniesser, dieser dominante Pinot Noir 2018 - Ritter von Landenberg Schwarzer Ritter! Mit Erfahrung und Gespür meistert der Winzer vom schweizerischen Weingut Rimuss & Strada Wein AG in der fruchtbaren Landschaft in Zürich diesen Rotwein.)

Ul Pinin Merlot

6.50

43.50

(Rubinrot, duftend, mit Noten von roten Früchten, angenehm am Gaumen.)



(Kalifornien)

Cabernet Sauvignon, North Coast Vintage (Hess Collection Winery)

7.00

45.50

(Dunkles Rubinrot. In der Nase dunkle Kirschen, etwas Zedernholz, ein bisschen rote und schwarze Johannisbeere. Im Gaumen zeigt der mittelkräftige Wein eine straffe Säure und relativ weiche Gerbstoffe. Die aromatische Nachhaltigkeit ist ziemlich lange.)



(Spanien)

Jabali Garnacha Syrah DO - Bodegas Paniza

7.00

45.00

(Dieser Jabali zeigt sich im Glas in einem strahlenden Kirschrot. Diese spanische Rotweincuvée entfaltet dabei intensive Aromen von saftigen Kirschen, die von würzigen Nuancen wie Pfeffer und Lorbeer begleitet werden. Am Gaumen begeistert dieser Rotwein, der aus den Rebsorten Garnacha und Syrah hergestellt wird, mit einer angenehmen Süsse und einem weichen, reichen Stil. Es handelt sich um einen Wein, der sowohl in jungen als auch in gereiften Jahren genossen werden kann.)





Spirituosen & Longdrinks

Vol. %

4.0 cl

Gin

Escape 7 Gin (ENG)	40.0 %	11.00
Bombay Gin (UK)	41.0 %	11.00
Hendrick`s Gin	41.4 %	12.00

Vodka

Vol. %

4.0 cl

Absolut (SWE)	40.0 %	12.00
Xellent Swiss (CH)	40.0 %	12.00
Trojka White (CH)	40.0 %	11.00
Trojka Red, Green oder Black (CH)	24.0 %	11.00

Rum

Vol. %

4.0 cl

Havana Club Anejo (CUB)	40.0 %	12.00
Metusalem 15 Gran Reserva (DOM)	40.0 %	13.00
Escape 7 Rum (ENG)	37.0 %	11.00

Whisky

Vol. %

4.0 cl

Irish Honey (IRL)	40.0 %	12.00
Arran Gold Cream (SCO)	40.0 %	9.50
Red Label (SCO)	40.0 %	11.00
Jack Daniels (USA)	40.0 %	11.00
Ballantines (UK)	40.0 %	11.00

Baileys	17.0 %	7.50
Sambuca	42.0 %	7.50
Passoa	17.0 %	7.00

Zusätzlich

Mineral, Coca-Cola, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Sprite, Ananassaft, Orangensaft (zum Mischen)		4.00
Red Bull		6.00





Aperitiva

<i>Aperol Spritz</i>		10.50
<i>Weisswein gespritzt (süss oder sauer)</i>		8.50
<i>Hugo</i>		10.50
<i>Campari</i>		8.00
<i>Cynar</i>		8.00
<i>Martini bianco</i>		8.00
<i>Havana Cancha</i>		12.00
<i>Pernot Ricard</i>		8.00
<i>Lilett und Lilett Rosé</i>		10.00
<i>Ramazotti</i>		7.50

Shot's	Vol. %	4.0 cl
<i>Jägermeister (DE)</i>	35.0 %	6.00
<i>Appenzeller Alpenbitter (CH)</i>	29.0 %	6.00
<i>Röteli (CH)</i>	22.0 %	6.00
<i>Limoncello</i>	25.0 %	6.00

Schnäpsle	Vol. %	4.0 cl
<i>Grappa</i>		
<i>Amarone (IT)</i>	41.0 %	10.50

Brandwässerli	Vol. %	4.0 cl
<i>Vieille Prune (CH)</i>	40.0 %	10.50
<i>Calvados (CH)</i>	40.0 %	9.50

<i>Zwetschgen (CH)</i>	37.0 %	6.50
<i>Williams (CH)</i>	37.0 %	6.50
<i>Kernobst (CH)</i>	37.5 %	6.50
<i>Pflümli (CH)</i>	37.5 %	6.50
<i>Kräuter (CH)</i>	37.0 %	6.50





Dessert-Karte

Kleine Portion

Coupe Dänemark <i>(Vanille Glace mit Schokosauce & Rahm)</i>	9.50	13.50
Coupe Hot Berry <i>(Vanille Glace mit heissen Waldbeeren & Rahm)</i>	9.50	13.50
Zwetschgensorbet <i>(mit Vieille Prune)</i>		14.50
Ice Café	8.00	13.50
Coupe Baileys	10.50	14.50
Coupe Creamy <i>(Vanille Glace mit Cream-Whisky)</i>	10.50	14.50
Mangosorbet <i>(mit Prosecco)</i>		14.50
Schoggiträumli <i>(Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleglace & Rahm)</i>		13.50
Kugel Glace <i>(Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Zwetschgensorbet, Mocca)</i>		3.50
Rahm		1.50

