### MENU

APPETIZER	FLEISCHBRETT Bauern Rohschinken, Bauernspeck, Bauernschüblig und Mostbröckli	pro Person

Bauernschüblig und Mostbröckli Metzgerei Jucker - regional und nachhaltig		
FRISCH AUS DEM OFEN Kräuterbrot Knoblauchbrot		9.50 9.50
KÜRBIS SUPPE Kürbis aus der Region	Vorspeise Hauptgang	12.00 17.50
SAISON SUPPE Unser Personal informiert euch gerne über das heutige Angebot	Vorspeise Hauptgang	12.00 18.00
JURTEN SALAT Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons, Kernen und Sprossen	Vorspeise Hauptgang	14.00 20.50
GRÜNER BLATTSALAT	Vorspeise	11.00

17.50

GRÜNER BLATTSALAT
Vorspeise
Frischer Blattsalat mit Kernen,
Sprossen und Wintergemüse

### **SAY CHEESE**

4	FONDUE SPEZIALITÄTEN AUS DER OSTSCHWEIZ	300g / Person
	CLASSIC Sorgfältig definierte milde Käseauswahl	29.00
	APPENZELLER Mit charaktervollem Appenzeller Käse	31.00
	CHILI Frische Chili vereint mit feinstem Käse	33.00
	TRÜFFEL Mit Trüffel verfeinert	34.00
	MOZZARELLA AFFUMICATA Mit geräuchertem Mozzarella aus Kemptthal	34.00
	NEW ROOTS Veganes Fondue aus Cashewnüssen	32.00
	KARTOFFELN	5.00
	SPECK	5.00
	ESSIGGEMÜSE TRIO	6.00
	BIRNE	5.00
	CHILI	2.00
	KNOBLAUCH	1.00
	KIRSCH	5.00

## MENU

SAY NO CHEESE	SCHWEIZER GEHACKETS MIT HÖRNLI Der Schweizer Klassiker mit Apfelmus, Röstzwiebeln und Reibkäse		24.00	
	KÜRBIS RAVIOLI Mit frischem Kürbis, zerlassener Butter, Kürbiskernöl und gerösteten Pinienkernen		23.00	
DESSERT	SAISONALES DESSERT IM WECKGLAS Unser Personal Informiert euch gerne über das heutige Angebot		10.50	
	ZWETSCHGEN MIT ZIMTEIS Eingekochte Zwetschgen, warm serviert mit Zimteis.		12.50	
HEISSGETRÄNKE	GLÜHWEIN ROT UND WEISS  100% Schweizer Glühwein von Cave de La Côte			
	HOT APERITIVO Aperitivo, Weisswein, Glühmost, Zimt und O	range	13.00	
	TEE AUS DEM TEEHAUS WINTERTHUR Menthe du Maroc, Qimen Haoya, Berner Rosen und Verveine			
	KAFFEE KÜNG Kaffee und Espresso		5.00	
SCHNAPS 2CL	GRAPPA LA TICINELLA RISERVA	41.5 %	8.00	
	PFLÜMLI LA VIEILLE GOUTTE	41%	9.50	
	ZWETSCHGEN DES TROIS ROIS	40 %	7.00	
	BIRNE DES TROIS ROIS	40 %	7.00	
	CHRÜTLI SCHWUR CH	30 %	6.00	
	INGWERER	24 %	7.00	

#### AFTER DINNER SPECIAL

#### **ESPRESSO MARTINI**

Kaffeelikör, Vodka, Espresso und Rohrzucker

#### **GINGERBREAD AMARETTO SOUR**

Amaretto, Gingerbread, Whiskey und Zitrone

17.00

17.00

# PROST

APERITIFS	
BELLA COSTA SECCO Schweizer Secco von Cave de la Côte	9.00
APERITIVO SPRITZ Aperitivo, Schaumwein, Mineral und Orange	13.00
GRAPEFRUIT SAFRAN GIN TONIC Gin, Grapefruit-Safran Tonic und Grapefruit	16.00
INGWERER SPRITZ Ingwerlikör, Schaumwein, Holunder und Minze	14.00

lai		lai	ISS

	Glas	Flasche
VIOGNIER EXPRESSION LA CÔTE Exotisches Früchte-Aroma	9.00	57.00
RIESLING SYLVANER DOMAIN DE MOULIN Leicht und elegant	7.50	49.00
FÉCHY KURSNER GRAND CRU LA CÔTE Blumig und kräftig	8.00	52.00
DORAL EXPRESSION LA CÔTE Fruchtig, floral und leicht würzig	8.50	56.00
LA PERLE EPESSESS LAVAUX Chasselas, leicht und mineralisch	9.00	57.00
GALOTTA CUVÉE N° 0 GALOTTA Kräftig und charmant	11.00	72.00

## PROST

BIER	HÜRLIMANN OFFEN	40cl	7.00	
	BRAUFRISCH	33cl	7.00	
	VALAISANNE PALE ALE	33cl	8.00	
	SUPER BOCK 0.0%	33cl	6.50	
SOFTS	WASSER PRICKELND   STILL	33cl   100cl	5.00   9.00	
	PEPSI   PEPSI ZERO	33cl	6.00	
	APFELSCHORLE	33cl	6.00	
	HUUS-TEE SCHWEIZER MINZE	33cl	6.50	
	ELMER CITRO	33cl	6.00	
	EL TONY MATE	33cl	7.00	
COCKTAILS				
	<b>ESPRESSO MARTINI</b> Kaffeelikör, Vodka, Espresso und Roh	rzucker	17.00	
	GINGERBREAD AMARETTO SOUR		18.00	
	Amaretto, Gingerbread, Whiskey und Zitrone			
	MOSCOW, LONDON UND INGWERER MULE Choose your favoruite Mule		16.00	
	TURBO TONY		16.00	
	El Tony Mate mit Vodka oder Gin			
	Frage uns bei Interesse für weitere Cocktails			
	Tui Weitere Gocktalis			
MOCKTAILS	GRAPEFRUIT GIN TONIC ZERO G'nuine Zero, Grapefruit-Safran Tonic	und Grapefruit	13.00	
	APERITIVO ZERO SPRITZ		12.00	
	A 1.1 7 7 1 A.1 1 1 0			

Aperitivo Zero, Tonic, Mineral und Orange