

A P É R O – S N A C K S		ab 17:00	
O L Y M P I A	Coppa vom Schwein	GF — 16	
	Grillierte Oliven mit schwarzem Knoblauch & Zitrone	V LF GF — 8	
	Blumenkohl Tempura Sweet n'Sour mit Pilzgarum	V LF — 11	
	Muhammara mit Peperoni & Walnüssen, dazu gepuffter Brotchip	V LF — 10	
	Grillierter Pimiento ^{1pcs} gefüllt mit Ziegenkäse-Crème von Biolokal	GF — 6	
V O R S P E I S E N	Champignons süss-sauer mit Zitrone & Liscio	— 6	
	Beignet ^{1pcs} mit fermentierten Kartoffeln & Lauch	— 7	
	Mousse au chocolat	GF mit Fleur de Sel & Bio-Olivenöl aus Sizilien — 12	
	Himbeer Sorbet, Schoggi-Crumble & Griess	— 14	
	Walliser Aprikosen mit Streusel aus dem Ofen und Buttermilchglace	— 15	
D E S S E R T S	Affogato Fior di Latte Glacé mit Espresso oder decaf	GF — 9	
	Sorbet	V LF GF Zitrone, Himbeere, Schokolade — 5	
	Glace	GF Fior di Latte, Vanille, Café, Jogurt, Buttermilch — 5	
	F R I A N D I S E		
	«Canneloni» mit Ricotta-Zitronen-Crème & Pistazien	— 4	
K Ä S E	Maracaibo 65% Tartufi mit Piemonteser Haselnüssen	GF — 4	
	ab 18:00		
	Drei Sorten vom Affineur Bruni		GF*
	Schwarzer Apfel & Panforte		— 17
	A P É R I T I F		
G E T R Ä N K E	ohne Alkohol		
	Zyklus Soda Wildkräuter-Sprizz	— 9	
	Saffran-Honig Sprizz	— 9	
	Bio Ingwer-Zitrone Sprizz	— 9	
	Festivo Portofino	Flasche 25cl — 6.5	
D I G E S T I F	mit Alkohol		
	Pastis du Baou Distillerie Garagai, Provence	4cl 45 Vol% — 9	
	Vermouth bianco, daNino, Bern	4cl 16 Vol% — 6.8	
	Vermouth rosso Matter Spirits, Kallnach	4cl 16 Vol% — 6.8	
	Zucca Rhabarber Bitter pur	4cl 30 Vol% — 7.8	
K A F F E E & T E E	Martinazzi-Soda	— 7.8	
	Americano Martinazzi, Vermouth rosso	— 11	
	Sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco	— 13.2	
	Negroni Martinazzi, Vermouth Rosso, Gin	— 13.8	
	Olympia Sommer Sprizz mit Satellites Holunderblüten-Sprudel	— 12.2	
P E T I T	Tinto de verano bio. Barbera, Zitronenlimonade	— 10.5	
	Weiss gespritzt süss oder sauer	— 8.5	
	Apero Sprizz Portofino, Prosecco, Orange	— 12	
	Vermouth bianco Soda & grüne Olive	— 12	
	Midi Rosé, Botaniclas, Prosecco, Soda	— 12.8	
D E J E U N É	Zucca Bitter Sprizz mit Tonic oder Soda	— 11.8	
	Highball Rum, Erdbeere & Minze, Soda	— 14	
	Samstag bis 14.00		
	Sauerteigbrot ^{V LF} mit Butter & Konfi	— 7.5 +Käse 6.5	
	Kräuter-Omelette	GF aus Bio-Eier — 14.5 +Käse 6.5	
Rührei	GF aus Bio-Eier mit Schnittlauch — 10.5 +Käse 6.5		
H A U P T G Ä N G E	Granola mit Cranberries & Pekannüssen	GF griechischem Demeter Joghurt, Frucht der Saison & Honig — 9	
	als Ergänzung: + 2 Scheiben Schlossberger Käse — 6.50		
	Sauerteigbrot ^V mit Butter & Bio-Confitüre	— 7.5	
	Kräuter-Omelette	GF aus Bio-Eier — 15.5	
	Rührei	GF aus Bio-Eier mit Schnittlauch — 10.5	
als Ergänzung zu Eierspeisen & Sauerteigbrot: + 2 Scheiben Schlossberger Käse — 6.50			
S A M S T A G	Tartine Vegan ^{V LF} geröstetes Sauerteigbrot mit Hummus, Zucchini & Haselnuss-Dukkah	— 17	
	Chèvre chaud mit Grillgemüse & Blattsalat, an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	— 20.5	
	Croque Madame Sauerteigbrot, Gruyère & Bio-Spiegelei	— 19.5	
	+ Bio-Beinschinken aus der Boulotte — 3		
	Granola mit Cranberries & Pekannüssen griechischem Joghurt, Frucht der Saison & Honig	— 9	
Pancakes mit Frucht-Kompott der Saison, Caramel au beurre salé & Butter	— 16		

GF = glutenfrei

GF* = auf Wunsch glutenfrei

LF = laktosefrei

LF* = auf Wunsch laktosefrei

V = Vegan

V* = auf Wunsch vegan

Fleur de Sel = Fleur de Sel

Flasche = 33cl (Brot & Butter)

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

Cappuccino

Schale

Flat White

Matcha-Vanille-Latte

Caffè latte freddo

Cortado freddo

Caffè Shakerato

Moccachino

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

H A U P T G Ä N G E

ab 18:00

Pasta alla Norma mit Bio Mezze Maniche

Sugo mit Auberginen & Ricotta salata di bufala

Gebackener Blumenkohl an Makhani Sauce

Gewürz-Basmati-Reis & Naan Brot mit Jeera

Rubiger Forelle vom Grill

Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter

Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen

Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc mit Chimichurri & weisser Pfirsich

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli

Süssmais

Ofenkartoffeln

Salat-Schüssel

Espresso-Martini

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont

Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont

Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes

Quitten Stefan Herter, Winterthur

Williams Birne Stefan Herter, Winterthur

Vieille Prune Etter Distillerie, Zug

Frischer Ingweraufguss

Länggass-Tee & Aux Mille Pins

Oolong Fancy Oolong

Grün Sencha Sansan

Grün Hojicha

Schwarz Assam Halmari Blend

Schwarz Chuan Hong Mao Feng

Kräuter Verveine

Kräuter Marocominze

Früchte Birnentraum

G E T R Ä N K E

ab 18:00

ZIPA

Golden Ale

Felsenau Junker

Felsenau Amber

Zitronenbier

Weizen Lohnbrauerei

Pale Ale Lohnbrauerei

Eistee & Limos

Quitten-Sirup

Grüntee-Eistee

Zitronen-Limonade

Ingwer-Kurkuma-Limonade

Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8

Lola Cola / Null

Wasser & mehr

Gurken-Zitrone-Wasser

Flasche

Wasserpauschale pro Person still oder laut

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee

Kaffee / Espresso

Espresso Macchiato

Doppio

Cortado

GF = glutenfrei GF* = auf Wunsch glutenfrei
LF = laktosefrei LF* = auf Wunsch laktosefrei
V = Vegan V* = auf Wunsch vegan
Fisch: CH Fleisch: CH (Holzen Fleisch, La Boulotte, Jumi)
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen.
Preise inkl. Mehrwertsteuer