



Vorspeisen – Salate - Pinsas
Starters – Salads - Pinsas

Bunt-Gemischter Salat (V) mit Haus-Dressing & ofenwarmem Brötli 9.50
Mixed Salad with our house Dressing. And a freshly baked roll

Samosas (V) 13.00
 Gefülltes indisches Gemüse-Gebäck mit hausgemachtem Frucht-Chutney
Indian style vegetable Samosas with homemade fruit chutney.

Marbacher Burrata (V) 21.00
 Burrata Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Balsamico & Kernen Dressing
Burrata cheese with sun dried tomatoes, seed & herb dressing, olives & balsamic glaze

Büffelleber-Salat – vom Schangnauer Wasserbüffel 23.00
 In Knoblauch, Gewürzen und Gartenkräutern gebratene Büffelleber, serviert auf einem Bett von Blattsalaten mit Peppadews, Apfel & karamellisierte Maronis.
Buffalo liver pan fried with garlic, spices and herbs from our garden. Served with Apple, chestnuts & peppadews on a bed of salad leaves.

Ziegenkäse-Tartelette (V) 17.50
 Weicher gereifter Ziegenkäse im Mürbteig-Tartelette mit Zwiebelrelish, Wildpreiselbeeren, Speck und gebratene Rote-Randen.
Ripe goats cheese in a short bread tartelette with onion relish, wild cranberries, crisp bacon and roasted beetroot.

«Pinsa»

Gourmet Style Pizzabrot – Mit feinen Zutaten belegt

Perfekt **zum Teilen** als Snack, Vorspeise oder als Hauptgericht **Dich allein**
Quick baked pizza style dough. With a choice of topping.

Romana (V) 28.50
 Mit Burrata, Tomate, Roten Zwiebeln, Rucola, Oliven, Kräuter & Knoblauch
Topped with rucola, olives, tomatoes, burrata, herbs & garlic.

Salmone 29.00
 Geräucherter Lachs, Meerrettich-Dill-Creme, Brokkoli & Rote Zwiebeln
Topped with – Smoked salmon, horseradish cream, Broccoli & red onions.

Diablo (V) 26.00
 Scharfe Tomatensalsa, Haus-Käsemischung, Gemüse & Chilies
(Für unsere Nicht-Vegetarier – mit Büffelsalami aus Schangnau + 4.00)
Topped with – spicy tomato & jalapeno salsa, blended cheeses & vegetables. (Add buffalo salami + 4.-)



(Wild)-Fleisch – Fisch & vegetarische Köstlichkeiten
Game – Meat – Fish & vegetarian Delights

<p>Wildbratwurst* Wachthubel Gegrillte Wildbratwurst mit Rösti, Sauerkraut, karamellisierter Zwiebelsauce und Preiselbeersenf (*Hausrezept - mit unserem Dorfmetzger kreiert) <i>Grilled Wild sausage* with rösti, sauerkraut & caramelized onion gravy & cranberry mustard (*house recipe created with our local butcher)</i></p>	<p>28.50</p>
<p>Hirschgeschnetzelttes – «Finsterer Hubertus» in einer reichhaltigen Sauce von dunklem Hubertus-Bier, Pfefferkörnern und Sauerrahm. Dazu Semmelknödel und karamellierte Maronis. <i>Venison ragout in a dark beer-peppercorn & sour cream sauce. Bread-dumplings & chestnuts.</i></p>	<p>34.50</p>
<p>Rassiges BBQ-Wildschwein – Chimichurri Wildschwein-Grillteller mit südamerikanischer Chimichurri Salsa, Gemüse und Country Fries oder Rösti. <i>BBQ-Wild boar - south American style with chimi churi – seasonal vegetables and a side of Country fries or Rösti.</i></p>	<p>37.00</p>
<p>100% Biosphärenrind-Burger mit Zwiebelrelish, geräuchertem Raclettekäse, Speck & Country Fries <i>Beef Burger topped with smoked cheese & bacon, caramelized onion marmalade. Served with a side of country fries.</i></p>	<p>27.50</p>
<p>Lachs-Steak – Pasta Bowl Filet vom Lachs, mit Zitruspfeffer gebraten, auf einer in Kernenpesto geschwenkter Pasta serviert mit Blattspinat & getrockneten Tomaten. «(Auch als Vegetarische Option erhältlich CHF 24.50)» <i>Filet of salmon roasted with citrus pepper & dill. Served over pasta tossed with fresh spinach, sun dried tomatoes & seed pesto. “(vegetarian option also available CHF 24.50)”</i></p>	<p>32.00</p>
<p>Gemüse-Kokos-Curry (V) Cremiges indisches Kokos-Gemüsecurry-Curry mit Erdnusscreme verfeinert. Dazu Duftreis & Papads (indische Reiscracker) <i>Vegetable curry – Indian style curry finished with coconut cream & peanuts. With scented rice & papads (rice crackers)</i></p>	<p>27.00</p>

Zum süßen Abschluss *Enjoy something sweet today*

Schoggi-Brownie		12.00
Schokokuchen mit erfrischender Minz-Schoggi-Glacé & hausgemachter Schoggi-Karamellsauce <i>Chocolate-Brownie with Mint-Chocolate-Chip Ice Cream & Chocolate-Fudge-Sauce</i>		
New-York Cheesecake mit fruchtiger Waldbeersauce.		12.00
«Mama Jo-Jo's Rezept aus den 60er Jahren» Baked American Style Cheesecake with Forest-Berry-Sauce "Mama Jo-Jo's recipe from the 60ies"		
Marbacher Meringue		11.00
Mit Erdbeer Glacé, Schokoflocken, Rahm & bitter-süßlicher Waldbeersauce <i>With Strawberry Ice Cream, Chocolate flakes, Cream & Mixed Berry-Sauce</i>		
Blue-Misu		9.50
<i>Unsere Interpretation des Klassikers mit feiner Mascarpone Creme, Saftigen Heubeeri & Schokoraspeln von dunkler Schokolade</i> <i>Our interpretation of the classic with mascarpone cream, Juicy blueberries & crunchy chocolate flakes from dark chocolate</i>		
Beschwippstes Sorbet		8.50
Sorbet nach Wahl mit einem Schuss von Studer's Kirsch-Likör Sorbet of your choice with a shot of Studer's Cherry Likör		
Saftiger Apfelkuchen mit Niddle und gerösteten Nüssen		10.00
<i>Spiced Apple Pie, served with whipped cream and toasted Nuts</i>		
Glacé – Igelati Premium Glacé	Je Kugel / per scoup	4.00
Schoggi; / Chocolate	Zimt; / Cinnamon	
Vanille; / Vanilla	Haselnuss; / Hazelnut	
Erdbeere; / Strawberries	Minz-Schoggi; / Mint-Chocolate-Chip	
Rum & Rosine; / Rum & Raisin		
Sorbéts	Je Kugel / per scoup	4.00
Blutorange;/Blood Orange Zwetschge; Plum Aprikose; Apricot		
Sei kreativ und kreiere Deinen eigenen Coup mit unseren Toppings		
Waldbeer-sauce / Wild-Berry-Sauce		1.80
Schoggi-Karamell-Sauce / Chocolate-Fudge-Sauce		1.80
Schlagrahm-Niddle / whipped Cream		1.00
Nussmix geröstet / toasted Nutmix		1.00
Mini marsh mallows		1.00
M&M's		1.00