



Vorspeisen – Salate - Pinsas Starters – Salads - Pinsas

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

Samosas – 3 Stück (V) 14.00
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, Kernen-Dressing & Balsamico
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 18.50
Weicher, gereifter Ziegenkäse im Mürbteig-Tartelette mit Zwiebelrelish, Wildpreiselbeeren, Speck und gebratenen 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 Marbacher Burrata, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Oliven und einer Kräuter-Knoblauch creme
Topped with rucola, olives, sun dried tomatoes, Marbach burrata and a garlic-herb-cream.

Salmone 29.00
Mit geräuchertem Lachs, Meerrettich-Dill-Creme, Rucola & rote Zwiebeln
Topped with smoked salmon, horseradish cream, rucola & red onions.

Mediterran (V) 27.00
Salsa von gegrillten Paprika, Haus-Käsemischung, Kirschtomaten, Zucchetti, Oliven & Oregano
(Für unsere Nicht-Vegetarier auch mit Marbacher Trockenfleisch erhältlich + CHF 5.00)
Roasted pepper paste, blended cheeses, oregano, cherry tomato, courgettes & olives
(For our Meat-Lovers add air dried Marbach-beef shavings + CHF 5.00)



Fleisch – Fisch & vegetarische Köstlichkeiten *Meat – Fish & vegetarian Dishes*

- Wildbratwurst* Wachthubel** 28.50
Gegrillte Wildbratwurst mit Rösti oder Wurzelgmüesstock, Sauerkraut und einer Sauce von karamellisierten Zwiebeln und Preiselbeeren
(*Hausrezept - mit unserem Dorfmetzger kreiert)
Grilled Wild sausage* with rösti or root-vegetable-mash, sauerkraut and a caramelized-onion-cranberry-glaze.
(*house recipe created with our local butcher)
- Lammhuft «Finsterer Hubertus»** 42.50
Lammhuft im Ofen gebraten, mit einer cremigen Sauce von dunklem Hubertus-Bier, Senf & Waldpilzen. Feines Gemüse und Wurzelgmüesstock.
Roasted Lamb Rump coated with a sauce from dark beer, forest mushrooms, and mustard. With seasonal vegetables & root-vegetable-mash
- Rassiges BBQ-Wildsäuli – Chimichurri** 39.00
Kotelette vom Wildsäuli gegrillt, mit südamerikanischer Chimichurri Salsa, Gemüse und Country Fries oder Rösti.
BBQ-Wild boar-cutlets - South American style with chimichurri salsa, seasonal vegetables and a side of Country fries or rösti.
- 100% Biosphärenrind-Burger im Focaccia-Brötli** 28.00
mit Zwiebelrelish, geräuchertem Raclettekäse, Speck, Country Fries & Hausdip
Beef Burger in a focaccia-bun, topped with smoked cheese & bacon, caramelized onion marmalade. Served with a side of country fries & house-dip
- Lachs-Steak – Pasta Bowl** 33.00
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)»
Filet of salmon roasted with citrus pepper. Served over pasta tossed with fresh spinach, sun dried tomatoes & seed pesto.
“(vegetarian option also available CHF 24.50)”
- Cape Malay Curry** 40.00
Südafrikanischer Hirscheintopf in einer fruchtig-scharfen-Currysauce. Serviert mit Duftreis, hausgemachtem Chutney und Papads. (Reiscracker)
Cape Malay curry – African style curry finished with fruits & chillies. Served with scented rice, homemade chutney & papads (rice crackers)
(Veganes Gemüsecurry auf Anfrage erhältlich - Vegan curry also available 29.-)

Zum süßen Abschluss *Enjoy something sweet today*

Schoggi-Brownie Schokokuchen mit erfrischender Minz-Schoggi-Glacé & hausgemachter Schoggi-Karamellsauce <i>Chocolate-Brownie with Mint-Chocolate-Chip Ice Cream & Chocolate-Fudge-Sauce</i>		13.00
New-York Cheesecake mit fruchtiger Waldbeersauce. «Mama Jo-Jo's Rezept aus den 60er Jahren» <i>Baked American Style Cheesecake with Forest-Berry-Sauce "Mama Jo-Jo's recipe from the 60s"</i>		12.00
Blue-Misu Unsere Interpretation des Klassikers mit feiner Mascarpone Creme, saftigen Heubeeri & Raspeln von dunkler Schokolade. <i>Our interpretation of the classic with mascarpone cream, Juicy blueberries & Dark chocolate flakes.</i>		10.50
Beschwippstes Sorbet Sorbet nach Wahl (1 Kugel) mit einem Schuss von Studer's Kirsch-Likör <i>Sorbet of your choice (1 Scoop) with a shot of Studer's Cherry Likör</i>		9.50
Saftiger Apfelkuchen mit Niddle und gerösteten Nüssen <i>Spiced Apple Pie, served with whipped cream and toasted Nuts</i>		11.00
Glacé – Igelati Premium Glacé Schoggi; / Chocolate Vanille; / Vanilla Erdbeere; / Strawberry Rum & Rosine; / Rum & Raisin	Je Kugel / per scoop Mokka / Mocca Haselnuss; / Hazelnut Minz-Schoggi; / Mint-Chocolate-Chip	4.00
Sorbéts Blutorange; / Blood Orange Zwetschge / Plum Aprikose / Apricot	Je Kugel / per scoop	4.00

Sei kreativ und kreiere Deinen eigenen Coup mit unseren Toppings

Waldbeersauce / Wild-Berry-Sauce (Homemade)	1.80
Schoggi-Karamell-Sauce / warm Chocolate-Fudge-Sauce (Homemade)	1.80
Schlagrahm-Niddle / Whipped Cream	1.00
Nussmix geröstet / Toasted Nut Mix	1.00
Mini marsh mallows	1.00
M&M's	1.00
Meringue Bruch-Stücke / Meringue Crumbles	1.00