



Vorspeisen & Snacks

Herbstliche Gemüsesuppe mit Maroni & Sauerrahm (V)	9.00
Büffelmozzarella (V) serviert mit getrockneten Tomaten, Oliven, Balsamico & unserem Kräuter-Kernen-Dressing.	18.00
Samosas – 3 Stück (V) Gefülltes indisches Gemüsegebäck & hausgemachtes Frucht-Chutney	16.00
Gebackenes Ziegenkäse-Tartelette (V) – weicher, gereifter Ziegenkäse im Mürbteigtartelette mit Zwiebelrelish, Honig, Balsamico & Walnüssen.	18.00
Mediterraner Salat (V) mit Falafel, Oliven, Feta und Mint-Joghurt	16.00

Hauptgänge

BBQ-Schweinshalssteak vom Biosphären-Säuli An einer cremigen Wald-Pilz-Whiskey-Sauce mit Gemüse und Rösti serviert.	35.00
Pesto-Pasta-Bowl (V) Pasta in unserer Kernen Pesto mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Oliven & Fetakäsestückchen	26.50
Fisch-Schnitzel & Chips Buntbarschfilet in einer Kokos-Sesam-Krume paniert mit Country Fries Limetten-Pickle-Tartare-Dip serviert.	30.00
Kräutergarten-Schweinsbratwurst* Mit Rösti, Sauerkraut und fruchtig-würzigem Aprikosen-Preisselbeeren-Senf. (*Mit Kräutern aus unserem Garten und unserem Dorfmetzger kreiert).	29.00
BBQ-Poulet-Burger im Focaccia-Brötli Mit Coleslaw Dazu Country Fries (Pommes) & Hausdip.	28.50
Pinsa España – Gourmet Style Pizza Salsa von gegrillten Paprika, Haus-Käsemischung, Oliven, Oregano und Chorizo (scharfe spanische Salami) (Auch als Vegi Variante möglich)	31.00

(Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten können Sie sich gerne an uns wenden)



Zum süssen Abschluss oder auch für Zwischendurch
Enjoy something sweet today

Schoggi-Brownie	13.00
Warmer Schokokuchen mit «Cookies & Cream Glacé», Rahm und hausgemachter Schoggi-Karamellsauce <i>Chocolate-Brownie with cookies & cream Ice cream, whipped cream & chocolate-fudge-sauce</i>	
Berry Meringue Coup	12.50
Vanille Glacé, kombiniert mit hausgemachter Waldbeeren-Sauce, knusprigen Meringuestücke & Rahm <i>Berry Meringue Sundae – vanilla ice cream, homemade berry-sauce, meringue crumbles & whipped cream.</i>	
American Style Cheese-Cake	13.00
Mit hausgemachter Waldbeersauce / with homemade Berry-Sauce	

Zaubere mit unseren Glacé & Toppings
Deinen eigenen Coup
Be creative with our Ice Creams & Toppings

Premium Glacé & Sorbets	je Kugel	/ each Scoop CHF 4.50
❖ Schoggi; / Chocolate	❖ Mokka / Mocca	
❖ Vanille; / Vanilla	❖ Cookies & Cream Glacé	
❖ Heidelbeer Joghurt / Blueberry-Yoghurt	❖ Zwetschgensorbet / Plum Sorbet	

Toppings

Waldbeerensauce (Hausgemacht) / Wild-Berry-Sauce (Homemade)	1.50
Schoggi-Fudge-Sauce (warm serviert & hausgemacht) / warm Chocolate-Fudge-Sauce (Homemade)	1.50
Schlagrahm / Whipped Cream	1.00
Mandelsplitter geröstet / Toasted almond splinters	1.00
M&M's	1.00
Meringue Bruchstücke / Meringue Crumbles	1.00

(Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten können Sie sich gerne an uns wenden)