

MONTAG

Ghackets mit Hörnli

Natürlich mit Apfelmus

DIENSTAG

Schnitzel mit Salat

Knusprig paniert und frisch zubereitet

MITTWOCH

Hacktätschli mit Salat

Genau wie in der Hafenbeiz

DONNERSTAG

Roastbeef mit Bratkartoffeln

Mit unserer Tartarsauce

FREITAG

Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Der beliebte Klassiker

14.-

MITTAGSMENÜ

BURGERS, SANDWICHES & MORE

Beef Burger	18.00
Vollkorn-Bun, Bio-Rind-Patty, Käse, Haussauce, Rucola, Tomate, Essiggurken, Rotkohl	
Vegi Burger	14.00
Vollkorn-Brot, Vegi-Patty, Salat, vegane Haussauce, Rucola, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Rotkohl	
Steak Sandwich	21.00
Brot, grilliertes Bio-Rind-Plätzli, Haussauce, Rucola, Cherrytomaten & Zwiebel-Relish	
Pastrami Sandwich	16.00
Brot, Chipotle-Mayonnaise, Sauerkraut, Käse & Pastrami	
Vegane Bowl	14.00
Quinoa, Mais, Edamame, Rucola, Cherrytomaten & Zitronen-Honig-Vinaigrette	

HOT DOGS

Hot Dog	12.00
Wurst, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken, Röstzwiebeln, Schnittlauch & eingelegte Zwiebeln	
Carrot Dog (Vegan)	10.00
Grillierte Karotte, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken, Röstzwiebeln, Schnittlauch & eingelegte Zwiebeln	

VOM GRILL

MIT BÜRLI
VON DER BÄCKEREI GOLD

Grobi Noldi	9.80
Grobe Schweinsbratwurst nach Hausrezept	
Zwingli (Wurst)	7.50
Feine, schlanke Grillwurst	
Zürcherli (Wurst)	7.50
Schlanke, geräucherte Wurst	
Kalbsbratwurst	8.50
Der Schweizer Klassiker	

BRUNCH

Avocado Toast 14.00
Knusprig geröstetes Brot mit Avocado, veganem Feta, gepickelten roten Zwiebeln und Dörrtomaten

Toast mit Rührei und Speck 14.00
Knusprig geröstetes Brot mit fluffigem Rührei und gebratenem Speck

Brunch Plättli 15.00
Knusprig geröstetes Brot, fluffiges Rührei, Bergkäse, Brie, Fruchsalat & Joghurt mit Granola

Waffel 13.50
Frisch gebackene, warme Waffel mit frischen Beeren, Vanilleglace, Karamellsauce und Schlagrahm

SAMSTAG & SONNTAG | 10:00 – 13:00

BRUNCH

APÉRO-SNACKS & KLEINE SPEISEN

Apéro-Plättli Bergkäse, Brie, Landjäger, Oliven, Brot, Hummus	12.00
Tortilla Chips mit Salsa Perfekt zum Teilen	11.00
Oliven Fein mariniert mit mediterranen Kräutern	6.00
Nüsse Knackige, geröstete Nussmischung	6.00

SÜSSES

Brownie Saftiger Schokoladenbrownie	5.50
Bananenbrot Hausgemacht nach eigenem Rezept	5.50
Zitronen-Mohn-Kuchen Der Liebling unserer Gäste	5.50

SOFTGETRÄNKE

Wasser	6.00
Mit Ohne Kohlensäure	
Coca Cola	6.00
Original Zero	
Eistee	6.00
Zitrone	
Apfelschorle	6.00
Möhl	
El Tony Mate	6.00
Frisch aufgebrühter Mate Tee aus Südamerika	
Lurisia	6.00
Gazzosa Chinotto Aranciata	

KAFFEE & MORE

heiss	
Kaffee Crème	5.00
Espresso	4.80
Espresso Macchiato	5.50
Doppio	6.50
Cappuccino	5.50
Latte Machiatto	6.50
Flat White	6.50
Chai Latte	6.50
Matcha Latte	6.50
Heissi Schoggi	5.50
Tee	5.50
Verveine Minze Earl Grey Ginger Lemon Berner Rose	

GETRÄNKE

BIER

Quöllfrisch 4.80%	33cl	7.00
Quöllfrisch Alkoholfrei	33cl	7.00
Peroni 4.70%	33cl	7.50
Arnold Huusbier 5.20%	33cl	8.50
IPA 6.00%	33cl	8.00

WEIN & BUBBLES10clFlasche

Prosecco Brut 11.00%	8.80	54.00
IT Chardonnay, Glera		
Champagner Billecart-Salmon 12.00%	–	89.00
FR Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
Grüner Veltliner 12.00%	6.50	–
AT Grüner Veltliner		
Garda Bianco 12.50%	7.50	54.00
IT Chardonnay, Garganega, Trebbiano		
Riesling-Silvaner 12.00%	–	65.00
Kt. ZH Riesling-Silvaner		
Rosé Deux Frères Bio 12.50%	8.50	56.00
FR Grenache, Syrah		
Prosecco Brut 11.00%	8.00	54.00
IT Chardonnay, Glera		

APERÓ & DRINKS

Aperol Spritz Aperol, Prosecco & Mineralwasser	14.00
Campari Spritz Campari, Prosecco & Mineralwasser	14.00
Sarti Spritz Sarti Rosa, Prosecco & Mineralwasser	14.00
Gespritzter Weisswein Weisswein & Mineralwasser	9.50
Crodino Alkoholfreier Bitter-Aperitif	6.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten gibt Ihnen
das Personal Auskunft.

APÉRO & DRINKS