

MONTAG *Monday*

Ghackets & Hörnli

Mit Apfelmus & Käse

Minced beef with macaroni, apple sauce & cheese

DIENSTAG *Tuesday*

Schnitzel mit bunten Salaten

Frisch & saisonal

Schnitzel with colourful salads, fresh & seasonal

MITTWOCH *Wednesday*

Hacktätschli im Maggiolinobrot

Mit hausgemachter Tomatensalsa – genau wie in der Hafenbeiz

Meat patty in Maggiolino bread with homemade tomato salsa – just like at the Hafenbeiz

DONNERSTAG *Thursday*

Roastbeef mit Bratkartoffeln

Dazu unsere Tartarsauce

Roast beef with pan-fried potatoes and our tartare sauce

FREITAG *Friday*

Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Der beliebte Klassiker

Meatloaf with potato salad, the popular classic

14.-

Montag bis Freitag · ein Gericht, ein Preis

Monday to Friday · one dish, one price

BURGERS, SANDWICHES & MORE

Beef Burger

18.00

Vollkorn-Bun, Bio-Rind-Patty, Käse, Haussauce, Rucola, Tomate, Essiggurken, Rotkohl

Wholegrain bun, organic beef patty, cheese, house sauce, rocket, tomato, gherkins, red cabbage

Vegi Burger

14.00

Vollkorn-Brot, Vegi-Patty, Salat, vegane Haussauce, Rucola, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Rotkohl

Wholegrain bread, veggie patty, lettuce, vegan house sauce, rocket, tomato, pickled onions, red cabbage

Steak Sandwich

19.00

Brot, grilliertes Bio-Rind-Plätzli, Haussauce, Rucola, Cherrytomaten & Zwiebel-Relish

Bread, grilled organic beef, house sauce, rocket, cherry tomatoes & onion relish

Pastrami Sandwich

16.00

Brot, Chipotle-Mayonnaise, Sauerkraut, Käse & Pastrami

Bread, chipotle mayonnaise, sauerkraut, cheese & pastrami

Vegane Bowl

14.00

Quinoa, Mais, Edamame, Rucola, Cherrytomaten & Zitronen-Honig-Vinaigrette

Vegan bowl – quinoa, sweetcorn, edamame, rocket, cherry tomatoes & lemon-honey vinaigrette

VOM GRILL

MIT BÜRLI
VON DER BÄCKEREI GOLD
with a bun

GARNIERT
MIT DIV. SALATEN
with salads

Grobi Noldi	9.80	16.80
Grobe Schweinsbratwurst nach Hausrezept <i>Coarse pork sausage, our own recipe</i>		
Zwingli (Wurst)	7.50	15.50
Feine, schlanke Grillwurst <i>Fine, slender grilling sausage</i>		
Kalbsbratwurst	8.50	16.50
Der Schweizer Klassiker <i>Kalbsbratwurst, the Swiss classic</i>		
Arnoldspiess	13.50	21.50
Vom Poulet <i>Chicken skewer</i>		

HOT DOGS

Hot Dog	12.00
Zürcherli, karamellisierte Zwiebeln, Pickles, Röstzwiebeln, Schnittlauch <i>Zürcherli sausage, caramelised onions, pickles, crispy onions, chives</i>	
Carrot Dog (Vegan)	10.00
Grillierte Karotte, karamellisierte Zwiebeln, Pickles, Röstzwiebeln, Schnittlauch <i>Grilled carrot, caramelised onions, pickles, crispy onions, chives</i>	

BRUNCH

Jeden Samstag & Sonntag, 10:00 – 14:00
Every Saturday & Sunday, 10:00 – 14:00

Avocado Toast 14.00

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

Crisp toasted bread with avocado, vegan feta, pickled red onions and sun-dried tomatoes

Toast mit Rührei und Speck 14.00

Knusprig geröstetes Brot mit fluffigem Rührei und gebratenem Speck

Toast with scrambled eggs and bacon – crisp toasted bread, fluffy scrambled eggs and fried bacon

Brunch Plättli 15.00

Knusprig geröstetes Brot, fluffiges Rührei, Bergkäse, Brie, Fruchtsalat & Joghurt mit Granola

Brunch board – toasted bread, fluffy scrambled eggs, mountain cheese, brie, fruit salad & yoghurt with granola

Kater-Zmorge 18.00

Knusprig geröstetes Brot, fluffiges Rührei, Zürcherli, gebratener Speck, Bergkäse & Avocado

Hangover breakfast – toasted bread, fluffy scrambled eggs, Zürcherli sausage, fried bacon, mountain cheese & avocado

Waffel 13.50

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

Waffle – freshly baked and warm, with berries, vanilla ice cream, caramel sauce and whipped cream

+ EXTRAS

Butter <i>Butter</i>	GRATIS	Landjäger <i>Dried sausage</i>	6.00
Geröstetes Brot <i>Toasted bread</i>	6.00	Bergkäse <i>Mountain cheese</i>	4.00
1/2 Avocado <i>Half an avocado</i>	4.00	Brie <i>Brie</i>	4.00
Rührei <i>Scrambled eggs</i>	6.00	Joghurt & Granola <i>Yoghurt & granola</i>	4.00
Spiegelei <i>Fried egg</i>	4.00	FrISChe Beeren <i>Fresh berries</i>	4.00
Speck <i>Bacon</i>	5.00	Hausgemachte Konfi <i>Homemade jam</i>	3.00

Je nach Saison und Verfügbarkeit *Subject to season and availability*

SAMSTAG & SONNTAG | 10:00 – 14:00

ARNOLD

BRUNCH
Brunch

APÉRO-SNACKS & KLEINE SPEISEN

Apéro snacks & small plates

Apéro-Plättli 12.00

Bergkäse, Brie, Landjäger, Oliven, Brot, Hummus

Apéro board – mountain cheese, brie, dried sausage, olives, bread, hummus

Tortilla Chips mit Salsa 11.00

Perfekt zum Teilen

Tortilla chips with salsa, perfect for sharing

Oliven 6.00

Fein mariniert mit mediterranen Kräutern

Olives, finely marinated with Mediterranean herbs

Nüsse 6.00

Knackige, geröstete Nussmischung

Crunchy roasted nut mix

SÜSSES

Sweets

Brownie 6.50

Saftiger Schokoladenbrownie

Moist chocolate brownie

Bananenbrot 5.50

Hausgemacht nach eigenem Rezept

Banana bread, homemade to our own recipe

Zitronen-Mohn-Kuchen 5.50

Der Liebling unserer Gäste

Lemon poppy seed cake, our guests' favourite

ARNOLD

SNACKS & SÜSSES

Snacks & sweets

SOFTGETRÄNKE

Soft drinks

Wasser <i>Water</i>	5.00
Mit Ohne Kohlensäure <i>Sparkling still</i>	
Coca Cola	6.00
Original Zero	
Eistee <i>Iced tea</i>	6.00
Zitrone <i>Lemon</i>	
Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	6.00
Möhl	
El Tony Mate	6.00
Frisch aufgebrühter Mate Tee aus Südamerika	
<i>Freshly brewed mate tea from South America</i>	
Lurisia	6.50
Gazzosa Chinotto Aranciata	

KAFFEE & MORE

HEISS <i>Hot</i>		KALT <i>Cold</i>	
Kaffee Crème	5.00	Iced Latte	6.50
Espresso	4.80	Iced Americano	6.50
Espresso Macchiato	5.50	Iced Chai Latte	7.50
Doppio	6.50	Iced Dirty Chai Latte	8.50
Cappuccino	5.50	Iced Matcha Latte	7.50
Latte Macchiato	6.50		
Flat White	6.50		
Chai Latte	6.50		
Dirty Chai Latte	7.50		
Matcha Latte	6.50		
Heissi Schoggi <i>Hot chocolate</i>	5.50		
Tee <i>Tea</i>	5.50		
Verveine Minze Earl Grey Ginger			
Lemon Berner Rose			

BIER

Beer

Quöllfrisch 4.80%	33cl	7.00
Peroni 4.70%	33cl	7.50
Arnold Huusbier 5.20%	33cl	8.50
IPA 6.00%	33cl	8.00
Quöllfrisch Zitronen Panaché 2.50% Shandy	33cl	7.00
Quöllfrisch Alkoholfrei Alcohol-free	33cl	7.00

WEIN & BUBBLES

Wine & bubbles

	10cl	Flasche Bottle
Prosecco Brut 11.00% IT Chardonnay, Glera	8.80	54.00
Champagner Billecart-Salmon 12.00% FR Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	—	89.00
Grüner Veltliner 12.00% AT Grüner Veltliner	6.50	—
Garda Bianco 12.50% IT Chardonnay, Garganega, Trebbiano	7.50	54.00
Riesling-Silvaner 12.00% Kt. ZH Riesling-Silvaner	—	65.00
Rosé Deux Frères Bio 12.50% IT Chardonnay, Glera	8.50	56.00
Brancaia Tre Rosso 14.00% IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	8.00	54.00

APÉRO & DRINKS

MIT ALKOHOL *With alcohol*

Aperol Spritz 14.00

Aperol, Prosecco & Mineralwasser

Aperol, prosecco & sparkling water

Limoncello Spritz 14.00

Limoncello, Prosecco & Mineralwasser

Limoncello, prosecco & sparkling water

Bellini Spritz 14.00

Pfirsichlikör, Pfirsichpüree, Prosecco & Mineralwasser

Peach liqueur, peach purée, prosecco & sparkling water

Negroni 16.00

Campari, roter Vermouth & Gin

Campari, red vermouth & gin

Campari Spritz 14.00

Campari, Prosecco & Mineralwasser

Campari, prosecco & sparkling water

Sarti Spritz 14.00

Sarti Rosa, Prosecco & Mineralwasser

Sarti Rosa, prosecco & sparkling water

Gespritzter Weisswein 9.50

Weisswein & Mineralwasser

White wine spritzer – white wine & sparkling water

Negroni Sbagliato 16.00

Campari, roter Vermouth & Prosecco

Campari, red vermouth & prosecco

OHNE ALKOHOL *Alcohol-free*

Orange Spritz 14.00

Orangen-Aperitif, alkoholfreier Prosecco & Mineralwasser

Orange aperitif, alcohol-free prosecco & sparkling water

Lemon Spritz 14.00

Zitronen-Aperitif, alkoholfreier Prosecco & Mineralwasser

Lemon aperitif, alcohol-free prosecco & sparkling water

Berry Spritz 14.00

Beeren-Aperitif, alkoholfreier Prosecco & Mineralwasser

Berry aperitif, alcohol-free prosecco & sparkling water

Crodino 6.00

Alkoholfreier Bitter-Aperitif

Alcohol-free bitter aperitif

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

All prices in CHF including VAT. Please ask our staff about allergens in individual dishes.