

CRUDOS . STARTERS

Gemischte Blattsalate 11.50

Gazpacho rosso Hadthot
mit Erdbeeren 14.50

Leaver salad mit gebratenem
Pouletbrüsti (Swiss) 16.- / 26.-

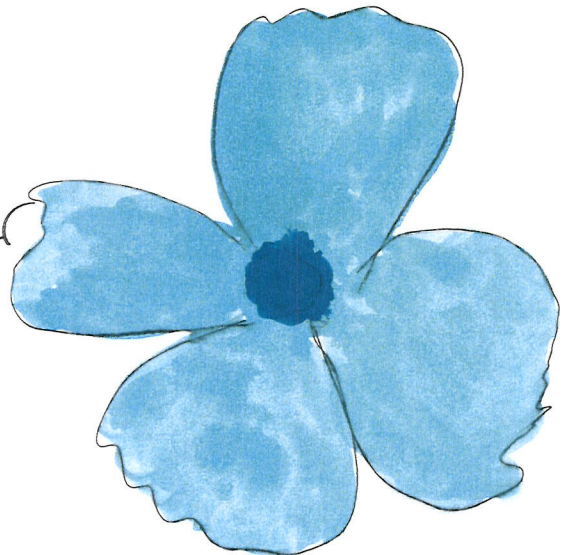
Gerichte von der Breuergastner
Bachforelle mit etwas Chili
und Gurke 18.50

Tatar vom Schweizer Rind.
Brioche-Toast. Butter 23.- / 34.-

Gastgeber: Bernhard Jander
Davide Gerundo

Küchenchefs: Bashir Linzmayer
Mark Humm

Unterstützung: Federico Freiermuth
Thomas Krebs





SPEZIALITÄTEN

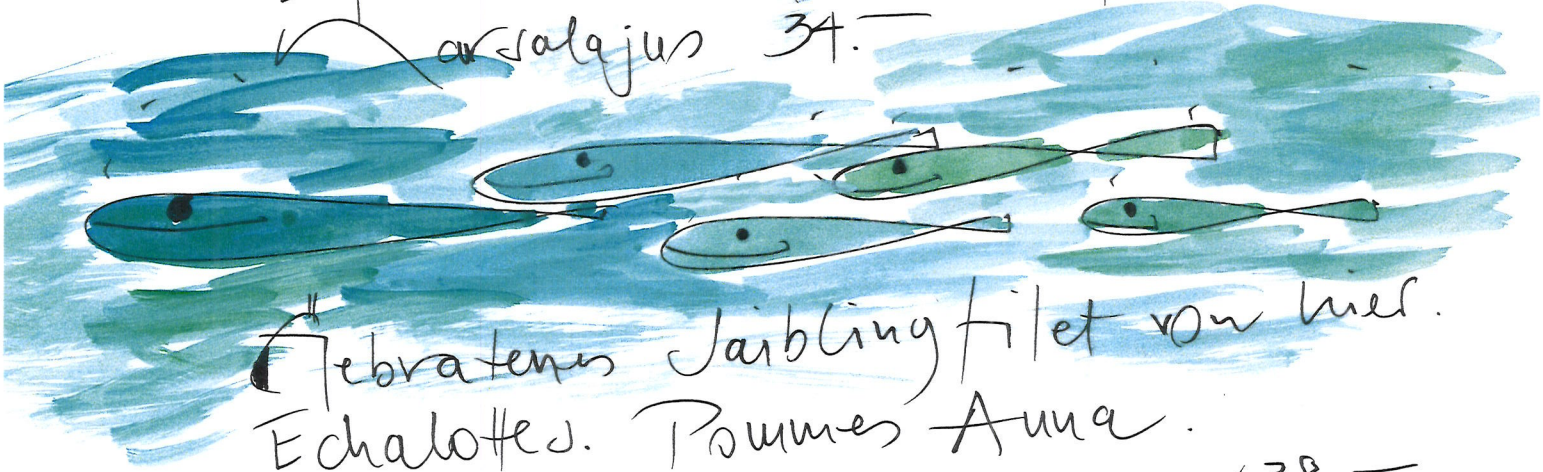
Entrecôte (suisse) Hachtrot mit
Café de Paris-Butter überbacken
Pommes frites 44.50

Knusprig gebratenes Cordon bleu
vom Schwyzer Jäuli
Gemüse vom Garten
Pommes frites à la truffe 36.50

Züri-Gschätklets vom Oalb (suisse)
mit Weisswein, Rahm und
Champignon.
goldbraune Butterrösti 39.-

BUNTER TELLER

- Saltimbocca alla Romana
von der Maispoularde (Franz)
Erfrischender Tomaten-Pfirsichsalat.
Kassalgus 34.-

- 
- Gebratenes Jaiblingfilet von hier.
Echalottes. Pommes Anna.
Gedünstetes Gartengemüse 38.-

LE NOSTRE PASTE

- Cnocchi Piemontese fatti da voi
a mano. Caponata Gemüse
alla Siciliana. Burrata.
Rucola. Parmigiano 28.-

- Bitte informieren Sie uns bei Allergien
und Unverträglichkeiten.
- Büchelbäckerei Gold. 21-

DESSERT ALLI JÄLBER GHACHT

Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit Cocosnussgraci 13.50
Himbeer Crème brûlée 11.-
Buttermilch Panna cotta mit
Erdbeeren 11.-
Vanillegraci mit Espresso
alla Affogato 8.50

CHUECHE

Himbeer-Mandelkuchen 7.-
Rüch Grotte vo da 7.-
Choggi chueche nach grosis Rezept 7.-

GLACE . SORBETS . COUPES

Vanille Bourbon. Chocolat noir. Noix de coco.
Croquante-Haendli. Café. Sauerrahm.
Citron. Fraises. Fruits de la passion.
Abricots du Valais. 4.80 (LIPP) glace artisanale
Eiskaffee Hadthof 11.-
Banarito - Sp Glt 14.50
Erdbeer-Coupe 14.50

Preise inkl. 8.1% MwSt.

