

BISTRO KARTE

VON 12 – 18 UHR

VORSPEISE

Plättli	25 37
Trockenfleisch vom Ueli-Hof, Käse aus der Region und Grissini	
Winterlicher Blattsalat	12
Gepickelter Kürbis, Weisskohl, Radieschen, Sonnenblumenkernen und Croûtons an einem Brombeer-Dressing	
Kastanienbaum Schaumsuppe mit Kefen	12
Pommes frites	8
Winter-Trüffel Pommes mit Trüffel-Mayo	14

HAUPTGANG

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	21
mit Lachs und Dill	21
mit Käse und Lauch	19
Älplermagronen mit Röstzwiebeln, Speck und hausgemachtem Apfelmus	26
Pulled Pork Burger mit Rotkabis und Winter-Trüffel Pommes	39

DESSERT

Kastaniebaum Tiramisu im Glas	9.5
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace	9.5
Eiskaffee	10.5
Glace pro Kugel 6	
Vanille, Karamell gesalzen, Kastanien(baum), Schoggisorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Kalamansisorbet (Zitrusfrucht)	
mit Rahm, Karamell-, Schoggisauce	+2
mit Beeren	+5
mit Schuss (Vodka, Gin, Aperol)	+8

SOFTGETRÄNKE

Elmer Wasser mit oder ohne Kohlensäure	33 cl	6
Coca Cola Coca Cola Zero	33 cl	6
Ramseier Apfelschorle	33 cl	6

BIER

Schützengarten vom Fass 20, 30, 50 cl	5 6 9	
5.2 Vol. %		
Klösterbräu Amber	33 cl	7
5.3 Vol. %		
Schützengarten Alkoholfrei	33 cl	6

APERITIF

Aperol Spritz		14
Campari Soda	10 cl	14
Aperitivo Bitter alkoholfrei	20 cl	6

OFFENWEINE

Champagner 1^{er} Cru Brut Edouard Brun, Champagne Chardonnay, Pinot Noir	14 84
Azienda Moccagatta Piemonte, IT Chardonnay Langhe	8.5 59
Rosé Sainte Lucie Côteaux d'Aix en Provence Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault	7.5 54
Pinot Noir Rosenau Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Pinot Noir	9.3 65

