

KALTE GETRÄNKE

Elmer Wasser mit oder ohne Kohlensäure	33 75 cl	5 8.5
Coca Cola Coca Cola Zero	33 cl	6
Rivella Rot Blau	33 cl	6
Sinalco Orange	30 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6
Ramseier Apfelschorle	33 cl	6
Ramseier Huus-Tee	33 cl	6
J. Gasco	20 cl	6
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Aperitivo Bitter		
Fruchtsaft Ananas Tomate Orange	20 cl	6

BIER & MOST

Schützengarten vom Fass 5.2 Vol %	20 30 50 cl	5 6 9
Klosterbräu Amber 5.2 Vol %	33 cl	7
Weisser Engel Hefeweizenbier 5.3 Vol %	50 cl	9
Luzerner IPA 6.5 Vol %	33 cl	7.5
Schützengarten alkoholfrei non-alcoholic	33 cl	6
Ramseier Suure Moscht klar 4.0 Vol %	49 cl	7
Ramseier Suure Moscht klar alkoholfrei non-alcoholic	49 cl	7

APERITIF

Aperol Spritz		14
Campari Soda	10 cl	14
Wermut weiss rot	4 cl	11
Aperitivo Bitter alkoholfrei non-alcoholic	20 cl	6

OFFENWEINE

1 | 7.5 dl

SCHAUMWEIN

Champagner Edouard Brun 1er Cru Brut Edouard Brun, Champagne Chardonnay, Pinot Noir	14 84
---	---------

WEISSWEIN

Abt Hironymus Weingut Klosterhof, Aesch Sauvignon Blanc	9.4 66
---	----------

ROSÉWEIN

Tagesangebot	9
Gerne geben wir genauer Auskunft <i>We are pleased to provide more information</i>	

ROTWEIN

Pinot Noir Rosenau Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Pinot Noir	9.3 65
--	----------

Gerne beraten wir anhand unserer umfangreichen Weinkarte.
We will be happy to advise you on the basis of our extensive wine list.



APERRO | APPETIZER

- ☀️ **Plättli | Platelets** 25 | 37
Trockenfleisch vom Ueli-Hof, Käse aus der Region und Focaccia
Dried meat from Ueli-Hof, cheese from the region and focaccia

VORSPEISEN | STARTERS

- 🍴 **Bunter Blattsalat mit gebackenem Eigelb | Colorful leaf salad with baked egg yolk** 12
Radiesli, Frühlingszwiebeln und Kräuter-Dressing
Radish, spring onion and herb dressing
- Bruschetta** 22
mit Oliven, Tomaten, Stracciatella (flüssige Burrata)
with olives, tomatoes, stracciatella (liquid burrata)
- 🍴 + Rohschinken | *raw ham* + 6
- Rindstatar vom Ueli-Hof 70g | Beef tartare from Ueli-Hof 70g** 27
mit hausgepickeltem Gemüse und hausgemachter Brioche
with homemade pickled vegetables and homemade brioche
- Melonenkaltschale | Chilled melon soup** 16
mit Garnele und Bruschetta
with shrimp and bruschetta
- Geräucherte Saku Tuna | Smoked Saku Tuna** 29
mit Salat, Gurkenkaltschale, Ingwer und Wasabi-Espuma
with salad, cucumber gazpacho, ginger and wasabi foam
- ☀️ **Trüffel Pommes | Truffle french fries** 14
mit Trüffel Mayo
with truffle mayo

☀️ Kleine Karte von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

🍴 Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Die Garnelen kommen aus Vietnam. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
All prices are in Swiss Francs and include 7.7% value-added tax. We use Swiss meat and fish. The shrimp are sourced from Vietnam. We are pleased to provide more information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

- ☀️ 🍴 **Tagliatelle** 27
mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Rucola und Tomaten
with garlic, olive oil, chili, arugula and tomatoes
+ Stracciatella (flüssige Burrata) | *Stracciatella (liquid burrata)* + 6
- ☀️ 🍴 **Salatteller | Salad plate** 26
mit buntem Gemüse, Kernen und Croûtons
with colorful vegetables, seeds and croutons
+ «Golden Shrimps» drei Stück | *«Golden Shrimps» three pieces* + 12
+ Pouletsstreifen | *chicken strips* + 10
+ paniertes Bergkäse | *breaded mountain cheese* + 8
- Kotelett vom Wiesenschwein | Meadow pig chop** 49
mit Safranrisotto und Sommergemüse
with saffron risotto and summer vegetables
- Saibling aus Ennetmoos | Char from Ennetmoos** 42
mit Kapern, Tomaten und Salzkartoffeln
with capers, tomatoes, and boiled potatoes
- Fischknusperli (Schweizer Eglifilet) | Crispy fish** 42
mit Tartarsauce und Pommes
with tartar sauce and french fries
- Pulled Pork Burger** 39
mit Rotkabis und Trüffel Pommes
with red cabbage and truffle french fries
- Rindstatar vom Ueli-Hof 140g | Beef tartare from Ueli-Hof 140g** 48
mit hausgepickeltem Gemüse und hausgemachtes Brioche
with homemade pickled vegetables and homemade brioche
- Wiener-Schnitzel vom Kalbfleisch | Veal escalope** 49
mit Preiselbeeren, lauwarmem Kartoffelsalat mit Speck und Gurkensalat
with cranberries, warm potato salad with bacon and cucumber salad
- 🍴 **Safranrisotto | Saffron risotto** 32
mit gebackenem Blumenkohl und Federkohl
with baked cauliflower and kale
- 🍴 **Handgemachte Ricotta-Basilikum-Ravioli | handmade Ricotta-basil-Ravioli** 34
an Salbeibutter, Spinat und Pinienkernen
with sage butter, spinach and pine nuts

SÜSS | SWEET

- Crème brûlée** 14.50
mit Himbeersorbet
with raspberry sorbet
- Beerentiramisù | Berry tiramisu** 14.50
- ☀️ **Tageskuchen | Cake of the day** 10.50
- ☀️ **Eiskaffee | coffee ice cream sundae** 10.50
mit Kirsch | *with cherry liqueur* + 4
- ☀️ **Glace | Ice cream** pro Kugel | *per scoop* 6
Vanille, Karamell gesalzen, Kastanien(baum), Schoggisorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Kalamansisorbet (Zitrusfrucht)
Vanilla, salted caramel, chestnut, chocolate sorbet, raspberry sorbet, mango sorbet, kalamansisorbet (citrus)
mit Rahm | *with cream* + 2
mit Beeren | *with berries* + 5
mit Schokoladensauce | *with chocolate sauce* + 2
mit Karamellsauce | *with caramel sauce* + 2
mit Schuss | *with a shot (Vodka, Gin, Aperol)* + 8

Unsere Glacesorten beziehen wir regional von Dolce Amore aus Küsnacht.
We source all our ice cream flavors locally from Dolce Amore in Küsnacht.

SALZIG | SALTY

- Käsevariation | Cheese variation** 19
mit Feigensenf
with fig mustard

