

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>Mediterraner gemischter Salat   mediterranean mixed salad</b>	14.5
Lattich, Feta, Oliven, Zwiebeln und unserem Hausdressing <i>lettuce, feta, olives, onions our house dressing</i>	
<b>Burrata   Burrata</b>	22.50
mit bunten Kirschtomaten und Basilikum <i>with colourful cherry tomatoes and basil</i>	
<b>Randen Variation   Beetroot variation</b>	21
mit karamelierten Walnüssen und frischer Minze <i>with caramelised walnuts and fresh mint</i>	
<b>Carpaccio von der Kalbszunge   Carpaccio of veal tongue</b>	23
mit Chimichurri, Sauerrahm, Granatapfel, Feigen und Sbrinz <i>with chimichurri, sour cream, pomegranate, figs and sbrinz</i>	
<b>Rindstatar vom Ueli-Hof   Beef tartare from Ueli-Hof</b>	27   42
mit Trüffel Mayo, Kapern, Rotweinschalotten und Butterstoast <i>with truffle mayo, capers, red wine shallots and toast</i>	

## SUPPEN | SOUPS

<b>Kokos - Currysuppe   Coconut curry soup</b>	14
mit Garnelen   <i>with shrimps</i> +8 mit Tofu   <i>wih Tofu</i> +5	
<b>Kastanienbaum Bouillabaisse   Bouillabaisse</b>	28   42
mit Safran, Lachs, Miesmuscheln, Shrimp und Knoblauchbaguette <i>with saffron, salmon, mussels, shrimp and garlic baguette</i>	

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER | LIGHT SNACK

<b>Flammkuchen   Tarte flambée</b>	
Speck, Zwiebeln   <i>bacon, onions</i>	21
Käse, Lauch   <i>cheese, leek</i>	19
<b>Plättli   Shared plate</b>	27   37
Trockenfleisch vom Ueli-Hof und Käse von Jumi <i>dried meat from the Ueli-Hof and cheese from Jumi</i>	
<b>Pommes frites   French fries</b>	8
mit Trüffel und Trüffel Mayo <i>with truffe and truffle mayo</i>	14

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Die Garnelen kommen aus Vietnam und die Muscheln aus Spanien. Brioche Toast & Baguette kommen aus Frankreich, Brioche Bun aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. *All prices are in Swiss Francs and include 8.1% value-added tax. We use Swiss meat and fish. The shrimp are sourced from Vietnam and the mussels from Spain. Brioche toast & baguette come from France, while the brioche bun is from Switzerland. We would be happy to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.*

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

- Pilzravioli | Mushroom ravioli** 34  
mit Kernser Edelpilzen und Rucola  
*with Kernser mushrooms and rocket salad*
- Linguine | Linguine** 39  
an Bisque, Miesmuscheln und Garnelen  
*on bisque, mussels and shrimps*
- Regenbogenforelle aus Ennetmoos | Rainbow trout from Ennetmoos** 39  
mit Kartoffeln, Ratatouille und Tomatenschaum  
*with potatoes, ratatouille and tomato foam*
- Schweizer Rinds-Huftsteak vom Big Green Egg** 180g | 300g 58 | 79  
**Swiss beef rump steak from the Big Green Egg**  
mit Saisongemüse, Chimichurri, Weissweinrisotto oder Ofenkartoffel mit Sour Cream  
*with seasonal vegetables, chimichurri, white wine risotto or baked potato with sour cream*
- Wiener Schnitzel vom Kalb | Wiener Schnitzel (veal)** 51  
mit Pommes Frites, Saisongemüse und Preiselbeeren  
*with French fries, seasonal vegetables and cranberries*
- Kalbsleberli | Veal liver** 38  
mit Rösti und Saisongemüse  
*with rösti and seasonal vegetables*
- Pulled Pork Burger | Pulled Pork Burger** 39  
mit Pommes Frites, Mayonnaise, Cheddar, Jalapeño  
*with French fries, cheddar, jalapeños*



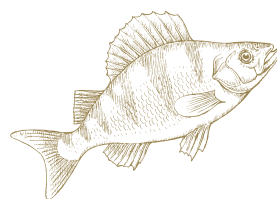
### UNSERE SPEZIALITÄT | OUR SPECIALITY

- Hausgemachte Egli Fischknusperli | Homemade perch fish crispies** 39

Klassisch im Bierteig mit Pommes Frites und Sauce Tatar  
*Classic in beer batter with French fries and tartar sauce*

Asia-Style im knusprigen Panko-Tempurateig,  
mit gebratenem Reis und sticky Teriyaki-Sauce  
*Asia-style in crispy panko tempura batter,  
with fried rice and sticky teriyaki sauce*

Fitness klassisch mit gemischtem Salat und Sauce Tatar  
*Fitness classic with mixed salad and tartar sauce*



## DESSERTS | DESSERTS

Tiramisù della nonna Poddi   Grandma Poddi's Tiramisu mit Mascarpone, Kaffee und Biskuit <i>with mascarpone, coffee, and biscuit</i>	14.5
Mango Crème Brûlée   Mango Crème Brûlée mit frischer Passionsfrucht <i>with fresh passionfruit</i>	16
Hausgemachter Tageskuchen   Homemade cake of the day	7.5
Lauwarmer Schokoladenkuchen   Lukewarm chocolate cake mit Vanille Glace und Beerenspiegel <i>with vanilla ice cream and berry sauce</i>	16
Eiskaffee   Iced coffee mit Kirsch   <i>with cherry liqueur</i> +4	10.5
Coupe Kastanienbaum   Coupe Kastanienbaum mit Marroni Glace, Vanille Glace und Caramelsauce <i>with chestnut ice cream, vanilla ice cream and caramel sauce</i>	16
Coupe Dänemark   Coupe Denmark mit Vanille Glace, Mandeln, Rahm und Schokoladensauce <i>with vanilla ice cream, almonds, cream and chocolate sauce</i>	16
Glace   Ice cream Vanille   <i>vanilla</i> Karamell gesalzen   <i>salted caramel</i> Marroni   <i>chestnut</i>	pro Kugel 6
Sorbet   Sorbet Schokolade   <i>chocolate</i> Himbeer   <i>rasperry</i> Mango   <i>mango</i> Kalamansi (Zitrusfrucht)   <i>calamansi (citrus fruit)</i>	pro Kugel 6
Zusätze   Toppings Rahm, Karamell- und Schoggisauce   <i>cream, caramel- and chocolate sauce</i> Beeren   <i>berries</i> +5 Schuss (Vodka, Gin)   <i>shot (vodka, gin)</i> +8	+2



## KALTE GETRÄNKE

Elmer Wasser mit <i>oder</i> 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 Huustee	33 cl	6
El Tony Mate	33 cl	6.5
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
Weisser Engel Hefeweizenbier alkoholfrei   non-alcoholic	50 cl	9
Schützengarten alkoholfrei   non-alcoholic	33 cl	6
Ramseier Suure Moscht klar alkoholfrei   non-alcoholic	49 cl	7
Luzerner IPA 6.5 Vol%	33 cl	7.5

## APERITIF

Kastanienbaum Spritz		14
Wild Berry Lillet		14
Aperol Spritz		14
Campari Soda	10 cl	9.5
Martini Bianco   Rosso	4 cl	8
Aperitivo Bitter		6

## OFFENWEINE

1dl | 7.5dl

### SCHAUMWEIN

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

### WEISSWEIN

La Châtaigne Seehotel Kastanienbaum & Brunner Kastanienbaum Solaris	9	62
--	---	----

### ROSÉWEIN

Sainte Lucie Côteaux d'Aix en Provence, FR	7.50	56
---	------	----

### ROTWEIN

Pinot Noir Weingut Kastanienbaum	9.3	65
-------------------------------------	-----	----

