

# TAGESKARTE

VON 12.00 – 17.30 UHR

## VORSPEISE | STARTER

### Plättli | Shared plate 25 | 37

Trockenfleisch vom Ueli-Hof,  
Käse aus der Region und Grissini  
*Dried meat from the Ueli farm,  
cheese from the region and grissini*

### Wurst-Käse-Salat 13.5 | 18.5 Sausage and cheese salad

### Frühlingsalat | Mixed spring salad 12.5

Blattsalat, Mais, Gurke, Tomate, Schalotten  
an unserem Hausdressing  
*Lettuce, sweetcorn, cucumber, tomato, shallots  
with our house dressing*

### Kastanienbaum Schaumsuppe 12 Chestnut foam soup

Kefen | *sugar peas*

### Spargelcremesuppe 12.5 Cream of asparagus soup

### Pommes frites | French fries 8

### Trüffel Pommes frites | Truffle French fries 14

Trüffel-Mayo | *truffle mayo*

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

### Flammkuchen | Tarte flambée 21

Speck, Zwiebeln | *bacon, onions*

Lachs, Dill | *salmon, dill* 21

Käse, Lauch | *cheese, leek* 19

### Älplermagronen | Alpine macaroons 26

Röstzwiebeln, Speck,  
hausgemachtem Apfelmus

*Fried onions, bacon,  
homemade apple sauce*

### Pulled Pork Burger 39

Trüffel Pommes, Trüffel-Mayo, Cheddar,  
Jalapeño

*Truffle fries, truffle mayo, cheddar, jalapeño*

### Wiener Schnitzel 49

Spargel, neue Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise

*Asparagus, potatoes,  
hollandaise sauce*

### Hausgemachte Fischknusperli 36 Homemade Fish crispies

Pommes, Sauce Tatar

*Chips, tartar sauce*

### Bärlauchrisotto | Wild garlic risotto 28

Bärlauchpulver, Bärlauch-Öl,  
Parmesanschaum, Frühlingszwiebeln

*Wild garlic powder, wild garlic oil,  
parmesan foam, spring onions*

## DESSERT

### Beeren-Tiramisu im Glas 9.5 Berry tiramisu in a glass

### Hausgemachter Tageskuchen 7.5 Homemade cake of the day

### Eiskaffee | Ice coffee 10.5

Mit Schuss | *with cherry brandy* +4

### Glace | Ice cream pro Kugel 6

Vanille | *vanilla*

Karamell gesalzen | *salted caramel*

Kastanien(baum) | *chestnut*

### Sorbet | sorbet pro Kugel 6

Schoggi | *chocolate*

Himbeer | *rasperry*

Mango | *mango*

Kalamansi (Zitrusfrucht) | *kalaman (Zitrusfrucht)*

### Zusätze | Toppings

Rahm, Karamell-, Schoggisauce +2

*cream, caramel-, chocolate sauce*

Beeren | *berries* +5

Schuss (Vodka, Gin, Aperol) +8

*shot (vodka, gin, aperol)*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer. Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Der Lachs stammt aus Schottland, Norwegen oder Chile. 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 salmon are sourced from Scotland, Norway or Chile. We would be happy to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

