

Apero & offene Weine

Apero

Lillet Rosé Tonic oder Citro	10
Hugo - Prosecco, Holunderblütensaft, Soda, Limette, Minze	9.5
Ingo - Prosecco, Ingwerlikör, Soda, Limette	11
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Soda	9.5
Aperol Sour - Aperol, Orangensaft, Zitronensaft	9.5
St. Germain Rosé Spritz - St Germain Liqueure, Rosé, Soda	11
Suze Tonic - Suze, Zitronensaft, Angostura Bitter, Tonic, Zucker	11
Ramazotti Rosato Tonic - mit Basilikum und Zitrone	9.5
Zenzi - Ingwer-Pfirsichlikör, Tonic	9.5
Gin Rose - Gin, Rosen Limonade	14
Negroni - Gin, Wermuth rosso, Campari	15
Moscow Mule im Kupferbecher - Wodka, Ginger Beer, Limette	15
Caipirinha - Zuckerrohrschnaps, Limette, brauner Zucker, Soda	13
Mojito - weisser Rum, Limette, Minze, Soda	13
Pimms N°1 Cup - Kräuterlikör, Ginger Ale	12
Campari Orange oder Soda	8

Schaumwein & Champagner

Crémant Blanc de Blanc, Emile Boeckle, 1 dl	8.5
Crémant Rosé, Emile Boeckle, 1 dl	9.5
Champagner Collard Picard	
Selection Cuvee Extra Brut, 1 dl	16

Rosé

Prestige Rosé, Domain Montrose Südfrankreich, 1.25 dl	8
--	---

Weisswein

Federweiss, Tobias, St. Galler Rheintal, 1.25 dl	7.5
Grüner Veltliner, Ruttenschegg, Österreich, 1.25 dl	7
Chardonnay, Klein, Österreich, 1.25 dl	8
Sauvignon Blanc, Hagn, Österreich, 1.25 dl	8

Rotwein

Pinot Noir G3, Tobias, St. Galler Rheintal, 1.25 dl	8.5
Zweigelt Reserve, Kroiss, Österreich, 1.25 dl	9
Cuvée Colloredo, Hagn, Österreich, 1.25 dl	9
Confidencial Reserva, Casa Santos, Portugal 1.25 dl	7.5

Starter

Beef Tatar	29
Senfsamen, Wachtelei, Kapern, Trüffel	
Ligurisches Kalbstatar	29
getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan-Zitronenschaum	

Salads & Snacks

Burrata aus Apulien	18
Bunter Tomatensalat, Basilikum	
Confierter Melonen-Fetakäsesalat	17
mit Chicorée und Radicchio	
Ceasar Salad	
Zitronen-Poulet, Römersalat, Cherrytomaten, Parmesan, Speck, Croutons	18
als Hauptgang	29
Clubsandwich	29
Getoastetes Sandwichbrot, Lemon-Chicken, Guacamole, Ruccola, Spiegelei,	
Currysauce, Tomate	
wahlweise mit Pommes oder Beilagensalat	
Blumenkohlwings	16
Cocktailsauce	
Pouletbruststreifen im Chili-Erdnussmantel	18
Currydip	

Classics & Burger

Wiener Schnitzel mit Pommes und Marktgemüse	
vom Schwein	26
vom Kalb	40
Cordon Bleu mit Pommes und Marktgemüse	30
vom Schwein, Bauernschinken, Gryère Käse	
Cheeseburger Deluxe mit Pommes	29
Rinds-Patty, hausgemachter Bun, Tomaten-Pfirsich Salsa	
Jalapeños, Cheddar-Cheese, Speck, BBQ-Sauce	

Fleisch

Beef Tatar	42
Senfsamen, Wachtelei, Kapern, Trüffel	
Ligurisches Kalbstatar	42
getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan-Zitronenschaum	
Bio Poulet Suprême 200g	38
(Basil Waibel, Heerbrugg) mit sautierten Sommerpilzen und einer Beilage nach Wahl	
Swiss Prime Rindsfilet	55
Côte de boeuf 200g -	
mit sautieren Sommerpilzen und einer Beilage nach Wahl	
Swiss Prime Gourmet Rindssteak vom Horücken 250g	47
gegrillte Jalapeños, Tomaten-Pfirsich Salsa und einer Beilage nach Wahl	
Bauernkotelett vom Schwein	39
(Basil Waibel, Heerbrugg) gegrillte Jalapeños, Tomaten-Pfirsich Salsa und einer Beilage nach Wahl	

Side & Sauce

Pommes, Süsskartoffelpommes, Weisswein-Risotto,	
Grenaille Kartoffeln, Butter-Tagliatelle, Marktgemüse, sautierte Sommerpilze	
Portweinjus, Cafe de Paris ,Kräuterbutter, rosa Pfeffer-Dip	
Aufpreis mit Trüffel	6

Fisch

Fish of the day - unser Serviceteam informiert Sie gerne	
Moules et frites 500g (nur von Donnerstag - Samstag)	39
Weissweinsud, Trüffelpommes	

Vegi & Vegan

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Cherry Tomaten, Basilikum	25
Pilzrisotto, Petersilie-Rahm-Emulsion, getrocknete Tomaten, Spinat	23
Orecchiette (Vegan), Basilikumpesto, Pinienkerne, Ruccola	21
Salatistenburger mit Pommes	28
Beyond-meat Patty, hausgemachter Bun, Tomaten-Pfirsich Salsa, Jalapeños, Cheddar-Cheese, BBQ Sauce	

Herkunftsland Poulet, Schwein, Rind, Kalb, Shrimps: Schweiz

Unsere Mitarbeiter geben gerne Informationen zu Allergenen Inhaltsstoffen.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.