

Salad Bowls

Büffelmozzarella V

Erdbeeren, Avocado, Basilikum, Pinienkerne
buffalo mozzarella strawberries, avocado, basil, pine nuts

Bowl N° 5 V G L

Randen, Edamame, Avocado, Eisberg, Sesamdressing, Sprossen, Kerne
beetroot, edamame, avocado, iceberg lettuce, sesame dressing, daikon cress, seeds

Caesar Salad V

Lattich, Eisberg, Cherrytomaten, Caesar Dressing, Brotcroûtons
roman lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, caesar dressing, bread croûtons

Ceviche G L

Kingfisch, Jakobsmuschel, patagonische Crevette, Papaya, Salicorn, Chili
ceviche, kingfish, scallops, patagonian crevette, papaya, salicornia, chili

Add Ons nur zu unseren Salaten

Geräucherter Speck

Gratiniertes Ziegenkäse

Eierschwämmli

Mägenwiler Poulet Filet

Bio Black Tiger Krevetten

Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter

Daily Specials

Tagessalat

Mehr gibt's mündlich
salad of the day – we will inform you

Tagessuppe

Mehr gibt's mündlich
soup of the day – we will inform you

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie
Sich bitte an uns.

V Vegetarisch **G** Glutenfrei **L** Laktosefrei

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Poke Bowls wahlweise mit Quinoa oder Jasminreis

23.– Ahi Poke Bowl G L

Tuna, Yuzu Sojasauce, Avocado, Edamame, Wakame, Ingwer
tuna, yuzu soy sauce, avocado, edamame, wakame, ginger

19.– Salmon Poke Bowl G L

Lachs, Sojasauce, Avocado, Mango, Gurke, Sriracha Mayo
salmon, soy sauce, avocado, mango, cucumber, sriracha mayo

Buddha Bowl V G L

Gebackener Seiden-Tofu, Teriyaki, Broccoli, Shitake, Wasabi Nüsse
baked silken tofu, teriyaki, broccoli, shitake, wasabi nuts

Rüsterei Burgers

Smoked BBQ

Rindfleisch, hausgemachte BBQ Sauce, Röstzwiebeln, Speck, Eisberg
smoked beef, BBQ sauce, fried onions, bacon, iceberg lettuce

Mafioso Burger

Rindfleisch, Gorgonzola, Pesto, Tomate, Rucola, Rohschinken
beef, gorgonzola, pesto, tomato, rocket, parma ham

3.–

6.– California Cheddar & Bacon

Rindfleisch, Cheddar, Speck, Avocado, Tomate, Eisberg,
pikante Cocktailsauce

7.–

8.–

11.–

14.–

Vegi Schnitzel Burger V

Panierte Austernpilze, Kräutersauce, Tomate, Cornichon, Peppadew
baked oyster mushrooms, herb sauce, tomato, cornichon, peppadew

17.–

Haute Dogs gepflegter Street Food im Laugen Bun

Mexican Chili Dog

Rauchwurst, Gehacktes, Chili, Avocado, Sauerrahm, Nachos, Koriander
smoked sausage, minced beef, chili, avocado, sour cream, nachos, coriander

15.–

Big Kahuna Dog

Rauchwurst, Kahuna Sauce, Cheddar, Ananas, Jalapenos,
Speck, Zwiebeln
smoked sausage, kahuna sauce, cheddar, pineapple, jalapenos, bacon, onions

20.–

Pasta

29.– Gehacktes & Hörnli

hausgemachtes Apfelmus
minced beef & elbow pasta, homemade apple puree

22.–

27.– Erbsen Ravioli Fontana V

Knackerbsen, Pak Choy, Brokkolini, grünes Curry
peas ravioli, sugar snaps, pak choy, bimbi, green curry

28.–

22.– Vom Grill

Tuna Tataki & gebackene Softshell Krabbe

Mango, Papayasalat & gedämpfter Bun
tuna tataki, baked softshell crab, mango, papaya salad, steamed bun

35.–

19.– Adlerfischfilet G

Venere Reis, Kürbis, Limetten- Kokosjoghurt, Granatapfel, Koriander
suzuki filet, venere rice, pumpkin, lime coconut yoghurt, pomegranate, cilantro

36.–

21.–

Kalbs Onglet G L

gegrillter Mais, junge Rübli, Pimientos Padron, grüne Salsa
veal hanging tender, grilled corn, young carrots, pimientos padron, green salsa

34.–

24.–

Schweine Kotelette (label rouge - Frankreich) G

Bohnen, Speck, Eierschwämmli, Ochsenerz Tomate, Brebis
pork chops, beans, bacon, chanterelles, beefsteak tomato, brebis,

46.–

Sides überall dazu

21.–

Salat Mini Bowl

Mini Tomatensalat

Pommes

Kräuterbaguette

Wedges

Batatas

21.–

Sour Cream Dip

BBQ Sauce

6.–

6.–

6.–

6.–

6.–

8.–

2.50

2.50

Sweets

20.–

Limetten Joghurtmousse V

Sommerbeeren, Himbeer Sisho Sorbet

12.–

Schokokuchen V

Popcorn Glace, Macadamia Nüsse, Karamell

12.–

Mini Sweets V Lassen Sie sich überraschen.

9.–

Homemade Ice Cream Die Sorten? Einfach fragen.

4.50