

Kleine Karte

Aperitif

Zum Apero empfehlen wir zum Teilen unseren Flammenkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Fricktaler Käse 17.00

Immer beliebt

Sandwiches mit Schinken, Käse, Salami oder Fleischkäse 6.80

Trockenfleisch-Teller mit regionalem Käse 26.50

Hirsch-Salsiz garniert mit Cornichons, roten Zwiebeln und marinierten Steinpilzen 16.50

Salate

Grüner Blattsalat mit Ei 8.00

Gemischter Salat 11.00

Schöner grosser Salatteller garniert mit Ei 17.00

Wurstsalat einfach 12.00

Wurst-Käsesalat einfach 15.00

mit Salaten garniert Aufpreis von 5.00

mit Pommes Frites Aufpreis von 6.00

Hauptspeisen

Ein paar Wildsau-Rauchwurstli mit Brot und Senf 12.50

Pouletflügeli (6 Stücke) dazu Sweet-Chili-Sauce (dauert mind. 20 Minuten) 15.00

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück
serviert mit Pommes Frites 26.50

Gehren-Militär-Käseschnitte Spezial 1 Stück 8.50

2 Stück 15.00

mit einem Schüsselchen Salat Aufpreis von 6.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

- Schweizer Pouletbrust 200g 26.50

- Schweins-Cordon Bleu mit Rohrer-Käse und Märithamme 33.00

- Rindsfilet 200g 45.00

- Zanderknusperli 26.50

Fleisch-/ Fischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Kalb/Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Wild (Schweiz, EU), Zander (Deutschland)
Über die Herkunft des Fleisches beim Tagesangebot oder für weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
Lieber Gast. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.