

# Lunchmenu

7. bis 11. Dezember 2020

Am Mittag servieren wir eine hausgemachte Suppe oder einen bunten, frischen Salat als Vorspeise zu jedem Gericht.

## MENU

Uegi Trüffel Agnolotti mit Weissweinrahmsauce und Rucola s 19.50  
*Truffle Agnolotti with white wine cream sauce and rocket*

Meat Geschmorte Schweinskopf Bäggli mit Rosmarinsauce, glasierten Karotten 29.50  
und Trüffel-Kartoffel-Püree  
*Braised pork head Bäggli with rosemary sauce, glazed carrots and truffle-potato*

## BURGERS

Rubrey Beef Burger – BIO & homemade! + Haus-Fries & Coleslaw 28.50  
Hausgemachter 200g Rindsburger mit Cheddar, Speck, Tomate, Gurke & Haussauce  
*Homemade 200g organic beef burger with Cheddar, bacon, tomato, gherkin & house sauce*

Chorizo & Beef Burger + Haus-Fries 28.50  
Burger aus Rindfleisch & Chorizo mit Coleslaw, eingelegten Gurken & Joghurtsauce  
*Burger of beef & chorizo with coleslaw, marinated cucumber & yoghurt sauce*

Smoked Chicken Burger + Haus-Fries & Coleslaw 26.50  
Schweizer Pouletbrust mit Cheddar-Käse, Tomaten, Rucola & Smoked Honey-Sauce  
*Swiss chicken breast, Cheddar, tomato, rocket & smoked honey sauce*

Ueggie Burger + Haus-Fries & Coleslaw 22.50  
Gemüseburger mit gegrillte Peperoni, Zucchini & Haussauce  
*Vegetable burger with grilled sweet pepper, zucchini & house sauce*

## SALADS & CLASSICS

Healthy Salad Baby-Spinat mit Avocado, Karotten, Parmesan & Balsamico 23.50  
*Baby spinach with avocado, carrot, parmesan splinter & balsamico*

Caesar Salad 28.00  
Lattich mit Parmesan-Spähne, gebratener Speck & Croûtons mit Riesencrevetten  
*Lettuce with parmesan splinter, roast bacon & croutons mit Pouletbrust-Spiesschen 26.00*

Chèvre Salad 21.50  
Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit gemischtem Salat  
*Warm goat cheese on baguette with mixed salad*

Beef Tatar Rindstatar mit Toast & Butter 28.50  
*Beef tatar with toast & butter*

## SWEETS

Sorbet & Glacé Limette / Erdbeere / Vanille / Schokolade pro Kugel 3.50

Chocolate Surprise warm serviert mit 1 Kugel Vanille-Glacé 13.00

NY Cheese Cake mit Himbeersauce 8.50

## SOFTDRINKS

Hausgemachte-Limonade	35cl	6.50
Bio Früchte-Eistee	30cl	5.50
Bio Grüntee & Apfel-Eistee	30cl	5.50
Sodawasser	30cl	4.00
Arkina Blau ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Arkina Grün mit Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola / Cola Zero / 7 up / Bitter Lemon / Tonic / Eistee	30cl	4.50
Ginger Beer Thomas Henry / Ginger Ale Schweppes / Riuella rot und blau		
Orangen- / Ananas- / Pink Grapefruitsaft	30cl	5.00
Tomatensaft nature oder gewürzt	20cl	5.00
San Bitter alkoholfreies Bittergetränk	10cl	5.00
Apfelschorle Apfelsaft, Soda, Limette	35cl	5.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	5.50
Grapefruit Cooler Pink Grapefruitsaft, Pfefferminze, Angostura, Soda	35cl	10.00
Red Bull Energy-Drink	25cl	7.00

## BIER

Feldschlösschen Hopfenperle, Schweizer Bier	30cl	5.00
	40cl	6.50
Brooklyn American Ale Amerikanisches Bier	33cl	7.50
Brooklyn Scorcher IPA Amerikanisches Bier	33cl	7.50
Turbinenbräu Rekord Amberbier aus Zürich	33cl	7.50
Schneider Weisse Bayerisches Hefeweissbier	50cl	8.50
Schlossgold Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.00

## SCHAUMWEIN

	10cl	
Prosecco Extra Dry Azienda Enrico Bedin (I)		8.00
Moscato Dolce "Accademia" Sandro Bottega, Treviso (I)		9.00
Roederer Brut Premier Champagne (F)		15.00

## WEISSWEIN

		10cl	
Grüner Veltliner „Löss“ 2016 (Ö)	Trauben: Grüner Veltliner		8.00
Poggio Al Drago 2015 (I)	Trauben: Sauvignon Blanc, Chardonnay		7.00
Pinot Grigio „Sot lis Rivis“ 2015 (I)	Trauben: Grauburgunder		9.00
Marius Blanco 2016 (Sp)	Trauben: Verdejo, Sauvignon Blanc		7.50
Quinta de Cidrô 2015 (P)	Trauben: Sauvignon Blanc		8.50

## ROSÉ

		10cl	
Rosado de Cidrô 2015 (P)	Trauben: Touriga Nacional, Tinta Cão		7.00

## ROTWEIN

		10cl	
Ripasso del Castello 2014 (I)	Trauben: Coruina, Molinara, Rondinella		8.00
La Tremenda 2014 (Sp)	Trauben: Monastrell		7.50
Gran Marius 2011 (Sp)	Trauben: Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Syrah		9.00
Malbec Ambrosia 2013 (Arg)	Trauben: Malbec, Cabernet Franc		9.50
Horny Owl 2014 (RSA)	Trauben: Syrah		7.50