



## VORSPEISEN STARTERS

### BUNTER BLATTSALAT <sup>LF, GF</sup>

an Balsamico-Hausdressing

Green salad with homemade Italian dressing

10.50

### GEMISCHTER SALAT <sup>LF, GF</sup>

an Balsamico-Hausdressing

Mixed salad with homemade Italian dressing

12.50

### SPARGELTERRINE <sup>GF</sup>

serviert mit Babyspinat an Sanddordressing in einem Parmesanchörbli

Asparagus terrine with baby spinach on seabuckthorn dressing,

served in a Parmesan cheese basket

19.50

### KOKOSNUSS-LIMETTENCRÈMESUPPE VEGAN <sup>GF, LF</sup>

mit gerösteten Kichererbsen

Coconut lime cream soup with roasted chickpeas

13.50

### STEINPILZ «CREMA CATALANA» <sup>GF, LF</sup>

mit knuspriger Rohrzuckerschicht und gebratenem Mini-Lattich

Porcini infused mousse with crispy cane sugar crackling and fried lettuce

19.50

### FETA-SCHNITTE <sup>GF</sup>

mit lauwarmem Spargelragoût an Senfvinaigrette

Open Feta cheese sandwich with tepid Asparagus ragout on mustard vinaigrette

19.50

### MORCHEL-RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN ZH-HÖNGG

mit sautiertem Blattspinat und roten Zwiebeln, an einer Parmesanschaumsauce

Artisanal Ravioli from Zurich, filled with morels, served with sautéed leaf spinach

and red onions, refined with a light Parmesan cheese sauce

25.50



## **HAUPTGÄNGE** VEGETARISCH & VEGAN **MAIN COURSES** VEGETARIAN & VEGAN

### **VEGETARISCHE KRÄUTERWAFFEL** <sup>GF</sup>

serviert mit Frühlingsgemüse und Spargel, an Parmesanschaumsauce  
Vegetarian herbs infused waffle, with spring vegetables and Asparagus,  
served on Parmesan cheese sauce

26.50

### **STEINPILZ-KARTOFFELPLÄTZLI**

mit Frühlingsgemüse, an Orangen-Buttersauce  
Porcino potato "Schnitzel" with spring vegetables, on Orange butter sauce

27.50

### **VEGETARISCHER BURGER MIT HAUSGEMACHTEM PATTY** <sup>LF, GF möglich</sup>

dazu Country Fries, Knoblauchdip und Coleslaw  
Vegetarian burger with Country Fries, garlic dip and coleslaw

32.50

### **QUINOA-TÄTSCHLI** HAUSGEMACHT, VEGAN <sup>LF, GF</sup>

auf Frühlingsgemüse, an lauwarmer Senfvinaigrette  
Vegan Quinoa patties with spring vegetables, on tepid mustard vinaigrette

32.50

### **MORCHEL-RAVIOLI** VON BRAVO DELIKATESSEN ZH-HÖNGG

mit sautiertem Blattspinat und roten Zwiebeln, an einer Parmesanschaumsauce  
Artisanal Ravioli from Zurich, filled with morels, served with sautéed leaf spinach  
and red onions, refined with a light Parmesan cheese sauce

36.50



## **HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH** **MAIN COURSES MEAT & FISH**

**ALBISHAUS-BURGER VOM RIND** (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.  
mit Gruyère, Candy Bacon, Country Fries, Knoblauchdip und Coleslaw  
ALBISHAUS burger with Gruyère cheese, candied bacon, Country Fries, garlic dip  
and cole slaw  
32.50

**RINDSFILET «WELLINGTON»** (CH, ~180g) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.,  
mit Pilzduxelles im Blätterteig gebacken, an Tonkabohnenjus,  
serviert mit Steinpilz-Kartoffelplätzli und Frühlingsgemüse  
Beef tenderloin, oven baked in puff pastry accompanied by mushroom Duxelles, on tonka bean  
jus, served with porcino potato "Schnitzel" and spring vegetables  
51.50

**RINDSHACKTÄTSCHLI** (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A. <sup>GF</sup>  
an Burgunder-Jus, mit Bärlauch-Kartoffelstock und Frühlingsgemüse  
Minced beef on Burgundy jus, served with ramson potato mash and spring vegetables  
34.50

**SCHWEINSKOTELETT CORDON BLEU** (CH, ~250g) BIO-METZG ABEGG  
LANGNAU A.A.  
gefüllt mit Gruyère und Lenzburger Bauernschinken, serviert mit Country Fries  
und Frühlingsgemüse  
Pork Cordon Bleu, filled with Gruyère cheese and ham, served with Country Fries and spring  
vegetables  
38.50

**POULETOBERSCHENKELSTEAK** (CH) ALPSTEIN-GEFLÜGEL <sup>GF</sup>  
an Honig-Senfsauce, serviert mit Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse  
Chicken steak on honey mustard sauce, served with ramson Risotto and spring vegetables  
32.50

**ZANDERFILET** (CH, ~160g) VON GOTTHARD-ZANDER, ERSTFELD <sup>GF</sup>  
an Orangen-Buttersauce, serviert auf grünen und weissen Spargeln,  
serviert mit Peterlikartoffeln und caramelisiertem Sesam  
Pan fried Zander filet on Orange butter sauce, with green and white asparagus, served with  
parsley potatoes and caramelised sesame  
41.50



## **KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR KLEINE GÄSTE** **CASUAL BUT DELICIOUS FOR KIDS**

### **GEMÜSERISOTTO** <sup>GF</sup>

Risotto with spring vegetables

14.50

### **KINDERPASTA**

an einer milden Tomatensauce

Pasta with a light tomato sauce

13.50

### **CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT** <sup>LF</sup>

mit Country Fries

Chicken Nuggets and Country Fries

16.50 Kinderportion for children

oder 26.50 Erwachsenenportion for adults

### **PORTION COUNTRY FRIES – AUCH FÜR DIE ERWACHSENEN** <sup>LF, GF</sup>

Premium French Fries – tasty for all the ages

8.50



## DESSERTS HAUSGEMACHT

### DESSERTS HOMEMADE

#### BLUTORANGEN-PISTAZIENPARFAIT VEGAN <sup>GF, LF</sup>

serviert an Caramelsauce

Vegan blood orange pistachio parfait on caramel sauce

14.50

#### SCHOKOLADEN-FONDANT CHEESECAKE

lauwarm serviert

Homemade cheesecake, served with Chocolate fudge, served tepid

16.50

#### RHABARBER-TIRAMISÙ <sup>GF</sup>

an Safran-Coulis mit Früchtégarnitur

Rhubarb tiramisù on saffron coulis with fruit garnish

15.50

#### FRUCHTWÄHE

Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of seasonal fruit

8.50

#### SCHOGGIKUCHEN <sup>GF</sup>

Chocolate cake

7.-

#### ZITRONENCAKE

Lemon cake

7.-

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM +1.50

Portion of fresh whipped cream +1.50



## GLACÉS ICE CREAM

SCHOGGI, VANILLE, STRACCIATELLA, MOCCA, CAMEL,  
PISTACHE, ERDBEER, BAUMNUSS, ZITRONENSORBET  
CHOCOLATE, VANILLA, STRACCIATELLA, COFFEE, CAMEL,  
PISTACHIO, STRAWBERRY, WALNUT, LEMON SORBET

PRO KUGEL 4.-  
Scoop

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM + 1.50  
with fresh whipped cream

## COUPES SUNDAES

### COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé, Schlagrahm und warme Schoggisauce  
Sundae «Coupe Denmark» with vanilla ice cream, whipped cream  
and hot chocolate sauce  
11.50

### COUPE WELTI

Erdbeerglacé, Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör  
Sundae «Coupe Welti» with strawberry and vanilla ice cream, whipped cream  
and cassis liqueur  
12.50

### COUPE COLONEL

Zitronensorbet und Wodka  
Sundae „Coupe Colonel“ with lemon sorbet and vodka  
9.50

### EISKAFFEE

Moccaglacé, Espresso und Schlagrahm  
Sundae «Coffee» with coffee ice cream, espresso macchiato and whipped cream  
10.50

### COUPE SMARTIES

Kugel Glacé nach Wahl, Schlagrahm und Smarties  
Sundae «Smarties» with one scoop of ice cream of choice, whipped cream  
and «Smarties» chocolate lentils  
6.50