



## Salate und Suppen

### Salads and Soups

Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal leaf salad</i>	8
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto <i>Tomato cream soup with basil pesto</i>	10
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8

*Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Honig-Senf Dressing. Alternative gerne auch French-Dressing*

## Aus der kalten Küche

### From the cold kitchen

Beefsteak Tatar (klein/gross) <i>Steak tatar with toast and butter (small/big)</i>	19/29
Rindscarpaccio an Trüffelöl mit Parmesan <i>Beef carpaccio on truffle oil with parmesan</i>	16
Wurst-Käsesalat einfach <i>Swiss sausage-cheese salad</i>	16
Wurst-Käsesalat garniert <i>Swiss sausage-cheese salad garnished</i>	19
Wurst-Käsesalat mit Pommes Frites <i>Swiss sausage-cheese salad with french fries</i>	21



## Fitnesssteller mit

### Fitness plates with

Schweinschnitzel paniert <i>Pork escalope</i>	25
Kalbsschnitzel paniert <i>Veal escalope</i>	32
Maispouletbrust mit Kräuterbutter <i>Corn-chicken breast with herb butter</i>	26
Zanderfilet an Mandelbutter <i>Perch fillet in almond butter</i>	26
Fischknusperli mit Tartarsauce <i>Fish nuggets and sauce tartar</i>	25

*Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Honig-Senf Dressing. Alternative gerne auch French-Dressing*





## Hausgemachte Röstis

### Homemade Röstis

Rösti Caprese <i>Gratinated with tomato and mozzarella cheese</i>	23
Warteck Rösti <i>Rösti with ham and gratinated mountain cheese</i>	23
Metzger Rösti <i>with grilled meatloaf and a sunnyside egg</i>	24
Kalbsbratwurst an Zwiebelsosse mit Rösti <i>Vealsausage with onion sauce and rösti</i>	21

## Fleischspezialitäten

### Meat maincourses

Schweinsschnitzel mit Pommes Frites <i>Pork escalope with french fries</i>	20
Schweinscordonbleu mit Pommes Frites und Gemüse <i>Pork Cordon bleu with french fries und vegetables</i>	27
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites <i>Veal escalope with french fries</i>	32
Kalbscordonbleu mit Pommes Frites und Gemüse <i>Veal Cordon bleu with french fries und vegetables</i>	38
Geschnetzelte Kalbsleberli mit hausgemachten Röstli <i>Sliced Calf's liver with homemade rösti</i>	32
Maispouletebrust mit Kräuterbutter, serviert mit Wildreis und Gemüse <i>Corn-chickenbreat with herb butter, served with wildrice and vegetables</i>	31
Rahmschnitzel (Pilzrahmsauce), serviert mit hausgemachten Spätzle <i>Pork escalope with mushroom cream sauce and homemade spätzle</i>	25
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachten Röstli <i>Original sliced veal Zurich style with homemade rösti</i>	38
Maispouletebrust mit Kräuterbutter, serviert mit Wildreis und Gemüse <i>Corn-chickenbreat with herb butter, served with wildrice and vegetables</i>	31
Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>Rumpsteak with herb butter, served with french fries and vegetables</i>	37





## Fischgerichte

### Fish maincourses

Fischknusperli mit hausgemachter  
Sauce Tartar, serviert mit Pommes Frites  
*Fishnuggets with sauce tartar and french fries* 25

Zanderfilet auf der haut gebraten  
mit Mandelbutter, Wildreis und Gemüse  
*Perch fillet with almond butter , wild rice and vege-  
tables* 29

## Vegetarisch

### Vegetarian

Hausgemachte Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln  
*Homemade cheese „Spätzle“ with fried onions* 19

Äplermagronen mit Röstzwiebeln.  
serviert mit Apfelmus  
*Alpine herder's macaroni (Swiss Pasta)  
with fried onions and apple puree* 19



## Fondues

Hausfondue (ab 2 Personen) 25  
*Swiss cheese fondue (up from 2 person)*

Appenzeller Fondue (ab 2 Personen) 28  
*Appenzeller cheese fondue (up from 2 person)*

*Preis pro Person / Price per person*

*Zu allen Fondues reichen wir Brotwürfeli, Silberzwiebeln  
und Cornichons*

*To all Fondues we serve bread cubes, mini onions and  
cornichons*

## OFFENWEINE / WINE BY THE GLASS

### WEISSWEIN / WHITE WINE

	1DL	5DL
PINOT GRIGIO Veneto IGT, Intenso, Italien, Veneto 100% Pinot Grigio	5	25

MONT-SUR-ROLLE AOC Puria, Schweiz, Vaud 100% Chasselas	5.50	27.50
--	------	-------

CHARDONNAY Ardent, Australien, Australia 100% Chardonnay	6	30
--	---	----

### ROTWEIN / RED WINE

MERLOT TICINO (75cl Flasche) DOC, Puria, <b>Schweiz, Ticino</b> Zanini <u>100% Merlot aus dem Tessin</u>	6	32
--	---	----

MERLOT Veneto IGP Intenso, Italien, Veneto 100% Merlot	4	20
--	---	----

PRIMITIVO DEL SALENTO Salento IGT Intenso, Italien, Salento 100% Primitivo	5	25
--	---	----

### ROSE

ROSATO DI TOSCANA Toscana IGT, Italien, Toscana 100% Sangiovese	4	20
---	---	----

## PROSECCO & CHAMPAGNER

### PROSECCO

Prosecco DOC, Italien, Veneto, Vinicola Serena,  
Conegliano

Cüpli Prosecco 1dl	8	
Flasche Prosecco 75cl	55	

CHAMPAGNER MOET CHANDON BRUT – 75 cl Frankreich, Champagne	99	
---	----	--

## BIER / BEER

### WARTECK LAGER VOM FASS / WARTECK DRAFT BEER

Herrgöttli 2dl	3.50
Rugeli / Becher / Stange 3dl	4.60
Grosses / Krug 5dl	6.70

### ORIGINAL SCHNEIDER WEISSE

Schneiderweisse Hefeweizen 5dl	8.00
--------------------------------	------

### SCHWEIZER BIERE IN DER FLASCHE / SWISS BEER BY THE BOTTLE

Warteck PIC, Spezli Flasche 3,3dl	4.90
Dunkle Perle (Dark beer) 3.3dl	4.90
Feldschlösschen Original 5dl	6.70
Bügelbier 5dl	7.50
Valaisanne Pale Ale 3,3dl	5.80
Basler Bier 3,3dl	5.80

### WEITERE BIERE / MORE BEERS

Carlsberg Original 3,3dl	4.90
Superbock Portugal 3,3dl	5.80
Feldschlösschen Alkoholfrei (no alc) 5dl	6.70

## FLASCHENGERÄNKE

Arkina mit Kohlensäure	50 cl	5.50
Arkina ohne Kohlensäure	50 cl	5.50

Coca Cola	33 cl	5.00
-----------	-------	------

Coca Zero	33 cl	5.00
-----------	-------	------

Coca Life	33 cl	5.00
-----------	-------	------

Fanta	33 cl	5.00
-------	-------	------

Sprite	33 cl	5.00
--------	-------	------

Süssmost	33 cl	5.00
----------	-------	------

Rivella rot	33 cl	5.00
-------------	-------	------

Rivella blau	33 cl	5.00
--------------	-------	------

Schweppes Tonic	18 cl	5.00
-----------------	-------	------

Schweppes Bitter Lemon	18 cl	5.00
------------------------	-------	------

Orangensaft	20 cl	5.20
-------------	-------	------

Tomatensaft	20 cl	5.20
-------------	-------	------

## FLASCHENWEINE / WINE BY THE BOTTLE

### WEISSWEIN / WHITE WINE

CHARDONNAY - 75cl Ardent, Australien, Australia 100% Chardonnay	42
DOMAINE DE CHANTEMERLE GRAND CRU RESERVE - 70cl 2014 - La Cote AOC, Schweiz, Vaud, Domaine Chantemerle 100% Chasselas	46
AIGLE - 75cl - 2013 - Chablais AOC, Schweiz, Vaud, Henri Badoux - 100% Chasselas	49
DÉZALEY - 70cl - 2012 – Lavaux AOC, Schweiz, Vaud, J&M Dizerens - 100% Chasselas	52
GRILLO - 75cl - 2013 – Sicilia IGP, Italien, Sicilia, Calatrasi & Micciche - 100% Grillo	46

### ROTWEIN / RED WINE

MERLOT TICINO – 75cl DOC, Puria, Schweiz, Ticino Zanini 100% Merlot aus dem Tessin	45
NERO D'AVOLA - 75cl Sicilia IGT, Italien, Sicilia, Azienda Vinicola Crea, Casoli - 100% Nero d'Avola	39
RIOJA LA CATEDRAL - 75cl Rioja DOCa, Spanien, La Rioja, Bodega Olarra, Logrono - 100% Tempranillo	42
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA - 75cl Valpolicella Ripasso DOC, Italien, Veneto, Cantina Negrar 70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella	49
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 75cl - Valpolicella DOC, Italien, Veneto, Cantina Negrar – 24 Monate im Eichenfass 70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella	74
BRUNELLO DI MONTALCINO - 75cl 2009 – Brunello di Montalcino DOCG, Italien Toscana, Bartoli Giusti 100% Sangiovese – 44 Monate im Eichenfass	89

## APERITIFS & DIGESTIFS

Aperol Spritz	9.50
Cynar 4cl - 16%	6.50
Campari 4cl - 23%	6.50
Appenzeller Alpenbitter 4cl - 29%	6.50
Jägermeister 4cl - 35%	6.50
Martini 4cl - 23%	5.00
Portwein Sandeman Tawny 4cl - 19%	7.00
Sandemann Sherry medium 4cl - 15%	7.50
Absolut Vodka 4cl - 38%	10.50
Gordons Gin 4cl - 37%	8.50
Bacardi Rum White 4cl - 39%	11.00
Tequila José Cuervo 2cl - 38%	7.50
Pastis 2cl - 40%	6.00
Baileys 4cl - 17%	8.00
Ballatines 4cl - 40%	10.50
Cognac Hennessy VS 2cl - 40%	10.50
Calvados Morin 2cl - 40%	8.50
Vieille Prune les trois Rois 2cl - 41%	8.00
Kirsch vom alten Dorf 2cl - 40%	5.50
Zwetschgenwasser vom alten Dorf 2cl - 40%	5.50
Williams Morin 2cl - 40%	6.00

## GRAPPA

### SIBONA – LA GRAPPA DI CHARDONNAY

2cl 8.00 CHF

### SIBONA – LA GRAPPA DI BAROLLO

2cl 8.00 CHF