

Fleisch-Gerichte

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

Kalbsfleisch

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	33.00
serviert mit Butternudeln und Buttergemüse	
Kalbssteak an Morchel-Sauce	38.00
serviert mit Pommes frites und Buttergemüse	
Wiener Schnitzel (Kalbsfleisch nach Original Rezept)	38.00
serviert mit Pommes frites und Buttergemüse	
Kalbsscurrywurst serviert mit Pommes Frites	22.00

Rindfleisch

Rinds-Entrecote gegrillt (ca.200g)	36.00
serviert mit Pommes frites und Buttergemüse	

Schweinefleisch

Schnitzel , paniert mit hausgemachter Panade	24.00
serviert mit Pommes frites	
Rahm Schnitzel	25.00
serviert mit Butternudeln und Buttergemüse	
Cordon bleu classic	27.00
Raclette-Käse	
serviert mit Pommes Frites und Buttergemüse	

Pferd

Pferd Entrecote gegrillt ca (200g)	36.00
serviert mit Kräuterbutter ,Pommes frites und Buttergemüse	

Poulet-Fleisch (Huhn)

Poulet-Brust , gegrillt mit Kräuterbutter	26.00
serviert mit Pommes Frites und Buttergemüse	
Riz Casimir (mit Poulet Brust)	25.00
serviert mit frischen Früchten und Butterreis	

Fleisch-Gerichte

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

AUF VORBESTELLUNG !

Fondue Chinoise à discrétion pro Person

36.00

Fleisch: Poulet, Schwein, Rind

serviert mit 5 verschiedenen hausgemachten Saucen:

Cocktail, Curry, Knoblauch, Scharfe Sauce, Tartar Saucen

Frischen Früchte Cocktail, als beilagen servieren wir

Pommes frites, Butterreis und Buttergemüse

Käsefondue pro Person

24.00

serviert mit Brot, Beluga Zwiebeln und Essiggurken

Fische Meeresfrüchte

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

Fische

Egli - Knusperli **27.00**

serviert mit Pommes frites und Buttergemüse

Forelle im ganzem gegrillt **27.00**

serviert mit Bratkartoffeln und Buttergemüse

Lachssteak **29.00**

serviert mit Butterreis und Buttergemüse

Zander gegrillt **27.00**

serviert mit Butterreis und Buttergemüse

Meeresfrüchte

Riesen Garnelen Seestern **29.00**

in Knoblauchbutter gebraten serviert
mit Butterreis und Buttergemüse

Pasta

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

Spaghetti

- **an Tomatensauce** **18.00**
- **all arrabbiata** **18.00**
- **Gorgonzola mit Walnüssen** **18.00**
- **Bolognese** **20.00**

Kinderkarte

- Chicken Nuggets serviert mit Pommes frites** **12.00**
- Kinderschnitzel paniert serviert mit Pommes frites** **12.00**
- Spaghetti Tomatensauce** **10.00**

Dessertkarte

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

Hausgemachter Apfelstrudel Wiener Art **10.00**
serviert mit Vanilleglace oder Vanillesauce

Hausgemachter Quarkstrudel **10.00**
serviert mit Vanilleglace oder Vanillesauce

Wiener Eiskaffee **11.00**
kalter Kaffee serviert mit Vanilleeis und Rahm

Maroni Knödel **10.00**
serviert mit karamellisierten Zwetschkenröster und an Orangensauce

Coupe Nesselrode **12.00**
Vermicelles serviert mit Meringues, Vanilleeis und Rahm

Apfelkuchen serviert mit Rahm **8.00**

Getränke

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

Warme Getränke

Kaffee Creme	4.00
Espresso	4.00
Espresso doppelt	6.50
Schale	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Kaffee Fertig I Kaffee Lutz	6.00
Tee	4.00
Ovomaltine I kalt I warm	4.50
Schokolade I kalt I warm	4.50

Mineralwasser

Offene Getränke

	3dl	5dl
Henniez, rot (mit Kohlensäure)	4.00	5.00
Henniez blau	4.00	5.00
Citro	4.00	5.00
Coca Cola	4.00	5.00
Ice Tea	4.00	5.00
Fanta	4.00	5.00
Rivella rot, blau	4.00	5.00
Shorley	4.00	5.00
Orangensaft	4.50	

Getränke

Alle Preise in CHF (inkl.MwSt.)-Euro 1:1 oder Tageskurs

Bier

Offenausschank	2dl	3dl	5dl
Schützengarten Herrgöttli	3.00		
Schützengarten Lager Stange & Becher		4.00	
Schützengarten Lager Grosses Kübel			5.00

Flaschenbiere

Schützengarten Klosterbräu Bügelflasche 5,2 Vol.%		4.00	
Schützengarten Lager 4,8 Vol %			5.50
Schützengarten Schwarzer Bär (Dunkelbier) 5,0 Vol %			5.50
Schützengarten Weisser Engel (Weissbier) 5,3 Vol %			6.50
Erdinger Weissbier (naturtrüb)			6.50
Schützengarten (Schützengold) alkoholfrei 0,5 Vol %			5.50

Saft

Möhl Saft vom Fass ,trüb , Bügelflasche 4,2 Vol %			5.00
Möhl Saft vom Fass, trüb , (alkoholfrei)			5.00
Swizly Möhl (Cider) 5,0 Vol % (klarer Apfelwein ,wenig Süssmost ,Holunderblütensirup)		5.00	

Weinkarte

Weissweine – offen	1dl	3dl	5dl
Müller Thurgau – Jakob Meier ,Berlingen (CH)	5.00	15.00	25.00
Pinot Grigio Venezia (I)	5.00	15.00	25.00
Schaumweine – offen			7dl
Per Ora Prosecco DOC, Piave	6.00		37.00
Roseweine offen			
Blauburgunder Rose -Jakob Meier (CH)	5.00	15.00	25.00
Rotweine offen			
El Copero, Valencia (Esp)	4.00	12.00	20.00
Pinot Noir du Valais AOC BSW (CH)	5.00	15.00	25.00

Getränke

Alle Preise in CHF (inkl.MwSt.)-Euro 1:1 oder Tageskurs

Flaschenweine

75cl

Weiss

Pinot Gris - Jakob Meier, Berlingen (CH) **35.00**

Pinot Grigio Venezia (I) **30.00**

Senza Parole Bianco Apulien (I) **30.00**

Rose

Senza Parole Rosato Apulien (I) **33.00**

Flaschenweine

Rot

Pinot Noir du Valais (CH)

BSW (Best Swiss Wine) 13,5 Vol % **33.00**

Senza Parole Apulien (I) 13,5 Vol% **30.00**

Valpolicella Ripasso Marogne Bardolini DOC (I) 12,6 Vol% **43.00**

Altos Iberico (Esp) 13,5 Vol % **33.00**

Weinbauregion Rioja Mittleres Nordspanien

El Copero, D.O.P-Valencia (Esp) 12,0 Vol% **33.00**

Weinbauregion Valencia Mittleres Ostspanien

Bodega Juan Gil Jumilla D.O.P (Esp) 15,5 Vol % **49.00**

Weinbauregion Murcia Südostspanien

Getränke

Alle Preise in CHF (inkl.MwSt.)-Euro 1:1 oder Tageskurs

Aperitif | Schnäpse | Spiritusen | Digerstif |

Aperitif Aper	Vol .%	4 cl
Martini Bianco – pur oder mit Eis und Soda	15,0	8.50
Campari – pur oder mit Eis und Soda	23,0	8.50
Campari Orange	23,0	8.50
Cynar pur oder mit Eis und Soda	16,5	8.50
Cynar Orange	16,5	8.50
Aperol Spritz mit Weisswein Mineral	11,0	8.50
Aperol Spritz mit Prosecco	11,0	9.00
Appenzeller pur oder mit Eis	29,0	9.00
Gin Dry Bombay inklusive 20 cl Schweppes Tonic	40,0	11.50
Pastis inklusive Wasser Soda	45,0	8.00
Pernod inklusive Wasser Soda	40,0	8.00
Prosecco (1 Gals)		8.00

Getränke



Alle Preise in CHF (inkl.MwSt.)-Euro 1:1 oder Tageskurs

Schnäpse Original Willisauer	Vol %	2 cl	4cl
Chüter Brantwein	37,5	4.00	6.00
Kerbobst Birnenträsch	50,0	4.00	6.00
Kernobst Branntwein Obstler	37,5	4.00	6.00
Kirsch	37,5	4.00	7.00
Pflümli-Wasser	37,5	5.00	8.00
Zwetschken - Wasser	37,5	5.00	7.00

Spirituosen I Spirits	Vol %	2 cl	4cl
Calvados Morin Pere et Fils	40,0	5.00	8.50
Grappa Fior di Vite	40,0	5.00	8.50
Grappa Amarone Paesanella	41,0	6.00	12.00
Grappa di Barbera Paesanella	41,0	6.00	12.00
Marc de Bourgogne	40,0	5.00	8.00

Getränke

Alle Preise in CHF (inkl.MwSt.)-Euro 1:1 oder Tageskurs

Spiritusen I Liqueur	Vol %	2 cl	4cl
Amaretto Disaronno Italienischer Premium Liqueur	28,0	6.00	9.00
Baileys Irish Creme I auf Eis der sinnliche Genuss auf feinstem Irischem Whiskey und frischer irischer Sahne	17,0	6.00	9.00
Bündner Röteli Kindschi Getrocknete Kirschen werden zusammen mit einer natürlichen Gewürzmischung über längere Zeit Kernobstbrand eingelegt	22,0		7.00
Grand Marnier Liqueur Orange & Cognac. Hergestellt durch Destillation der Schalen exotischer Bitterorangen unter Zusatz der Verbindung mehrerer Cognacs, welche mindetens 3 Jahre in Eichfässern reifen. Der Liqueur Grand Marnier reift mehr als 6 Monate aus	40,0	6.00	8.00
Jägermeister	35,0		8.00
Limoncello di Capri	32,0	5.00	8.00
Vieille Prune Morin Pere et Fils	41,0	6.00	9.00
Digestif	Vol %	2 cl	4cl
Cognac Remy Martin Mature Cask Finish	40,0	6.00	9.00
Tequila Calle 23 Blanco	40,0	6.00	8.00
Whisky Ballantines	40,0	6.00	8.00
Whisky Cola inklusive 25cl Cola – fertig auf Eis serviert	40,0		10.00
Wodka Smirnoff Red Label	37,5		8.00
Rum Diplomático Mantuano Exclusiva	40,0	8.00	12.00

Vorspeisen

Salate I Suppen

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

Salate

Grüner Blattsalat	6.00
Gemischter Salat	8.00
Nüsslisalat mit Speckwürfeln , Ei und Croutons	12.00
Pouletbrust paniert mit Kürbiskernen serviert an Kartoffelsalat	16.00

**Wählen Sie unsere hausgemachten Dressings
französisch oder italienisch**

Suppen

Tagessuppe - fragen Sie unseren Service	8.00
Rinds Boullion , hausgemacht mit frischen Kräutern und Einlagen	8.00
Kokos-Curry Suppe mit Crevetten	9.00

Sommerkarte

Alle Preise in CHF (inkl.Mwst) Euro 1:1 oder Tageskurs

Tomaten Mozzarella Caprese mit frischen Basilikumblätter	15.00
Wurstsalat garniert	18.00
Wurstkäsesalat garniert	18.00
Thunfischsalat garniert	18.00
Coban Salat serviert mit Blattsalat Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Oliven und Schafkäse	18.00
Salat Seestern serviert mit gemischtem Salat und gebackenen Büffel Mozzarella	20.00
Fitnesssteller mit französischer oder italienischer Sauce	
Egli Knusperli	28.00
Lachssteak gegrillt	28.00
Schweins Cordon bleu	28.00
Schweinsschnitzel paniert	24.00
Schweins Steak gegrillt	26.00
Rinds Entrecote	36.00
Pferd Entrecote	36.00
Gegrillte Pouletbrust	27.00