

## Salate

### Grüner Salat

VEGETARISCH

Fr. 8.-

### Griechischer Hirtensalat

mit Tomaten, Gurken,  
Zwiebeln, Feta und Oliven

VEGETARISCH

## Kalte Speisen

### Filet Tatar

Rinderfilet Tatar mit  
Echalotten, Cornichon,  
Kapern. Toast und  
gesalzener Butter

Wahlweise mit Brandwein  
oder Whisky

### Bruschetta

Geröstetes Brot, Tomaten,  
Knoblauch, Basilikum.

Fr. 7.-

### Piraten-Plättli

Antipasti-Plättli mit Salami, Speck, Rohschinken,  
Märithamme, Rauchwurst, gegrillter Peperoni,  
Artischocken, Oliven, Tomaten, Zwiebeln,  
Hartkäse und Tête de Moine.

Fr. 23.-

# Pasta

## Linguine al pomodoro

„Flache Spaghetti“ mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Parmigiano

VEGETARISCH

Fr. 18.-

## Linguine al basilico

„Flache Spaghetti“ mit Basilikum, Pinienkerne Knoblauch und Parmigiano

VEGETARISCH

Fr. 22.-

## Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Linguine al limone

„Flache Spaghetti“ mit Limonen, Petersilie und Parmigiano

VEGETARISCH

Fr. 22.-

## Gorgonzola Linguine

„Flache Spaghetti“ an einer Gorgonzola Rahmsauce

VEGETARISCH

Fr. 22.-

## Spargel Tagliatelle

Grüne Spargeln an einer Estragon- Noilly Prat Sauce

VEGETARISCH

Fr. 24.-

## Garnelen Tagliatelle

mit Black Tiger Garnelen, Tomaten, Knoblauch und Chili

Fr. 26.-

# Fleisch & Fisch

## Hamburger

mit Rinderfleisch, Salat,  
Rucola, Käse, Speck,  
Zwiebel, Tomaten

120g Fr. 14.-  
240g Fr. 18.-  
360g Fr. 22.-

## Rüttis Cannonballs

Schweinefleischbällchen an  
einer pikanten Buttersauce

Fr. 24.-

## Tournedos „Rossini“

200g Rindsfiletmedaillon an Portwein-Sauce mit  
Blattspinat und frischgemachtem Kartoffelgratin  
(Nur auf Reservation erhältlich)

Mit Entenlebermedaillon Fr. 64.-

## Eglifilet meunière

mit Mandelsplitter und  
Salzkartoffeln

Fr. 29.-

## Black Tiger Garnelen

Garnelen an Curry-  
Zitronengras-Kokossauce  
mit Reis

Fr. 26.-

## Chili con Carne

Hausgemacht aus 100%  
feinstem Schweizer  
Rindsfleisch.

Fr. 16.-

## Rahmschnitzel

Schweineschnitzel  
(Nierstück) an einer  
Champignon-Rahmsauce  
mit Nüdeli

Fr. 26.-

## Dessert

### Hot Berry

Vanilleglace und  
heissen Beeren

Fr. 12.-

### Steirer-Eis

Vanilleglace mit  
Kürbiskernöl

Fr. 10.-

### Crêpe Suzette

mit Grand Marnier am Tisch flambiert, dazu Vanilleglace  
(Nur auf Reservation ab 2 Personen)

p/P Fr. 18.-

Preise inkl. 7.7% MwSt



*Essen* ist ein  
Bedürfnis,  
Geniessen ist  
eine *Kunst*.