

Freitag, 21. August 2020



Menü 1 (Fleisch)

Bierfuhrmann-Salat mit Cervelat, Käse und Hörnli
Gebrannte Crème
CHF 24.00

Menü 2 (Fisch)

«Fish and chips» - Frittierter Zander mit Pommes frites und Salat
Gebrannte Crème
CHF 24.00

Menü 3 (Vegi)

Hörnli-Salat mit Peperoni und Feta
Gebrannte Crème
CHF 21.00

Wäbere-Spezialität (Fleisch)

Wäbere-Rinds-Burger mit Speck, Spiegelei, Käse, Zwiebeln, Tomate, dazu Pommes frites
Gebrannte Crème
CHF 29.00


Tagesteller (Fleisch)

Rib Eye Steak auf dem heissen Stein mit Kräuterbutter und Pommes frites
Gebrannte Crème
CHF 29.00


Vorspeisen

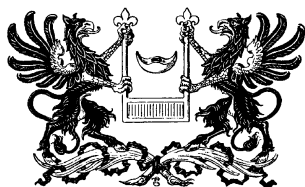
Grüner Saisonsalat 	9.00
mit Ei und Speck	14.00
Gemischter Salat 	11.00
mit Ei und Speck	16.00

Sommer-Gerichte

Salatteller mit Ei 	22.00
Gartensalat mit frittiertem Fisch	25.00
Roastbeef mit saisonalem Salat und Pommes frites	34.00

Hauptspeisen

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	25.00
Hausgemachte Rösti mit Käse, Speck und Spiegelei	30.00
Vegetarische hausgemachte Rösti mit Käse und Spiegelei 	28.00
Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites	25.00
Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes frites und Gemüse	30.00
Pferde-Entrecôte auf dem heissen Stein mit Kräuterbutter und Pommes frites	34.00



Apérovorschläge

Apéro-Plättli zum Teilen mit Käse und Fleisch	
dazu hausgebackenes Brot	29.00
Wäbere-Härdöpfeli	6.50
Pommes Frites	9.00
Portion Oliven	6.00

Apérogetränke und Bier

Kir Royal (mit Prosecco)	9.50
Blanc Cassis	8.50
Inge (Ingwerer, Prosecco)	11.50
Hugo	11.50
Ago (alkoholfreier Hugo)	10.50
Aperol Spritz	10.50
Moscato d'Asti	8.00

Weisswein (pro Glas)

Johannisberg AOC L'Alizé (Cave Emery)	7.50
Heida AOC Valais (Germanier)	8.50
Roero Arneis DOCG Porello (Camestrì)	7.50

Rotwein (pro Glas)

Humagne rouge AOC(Germanier)	8.00
Nero d'Avola (Baglio Gibellina)	7.00
Merlot Ticino DOC Tra noi (Brivio)	7.50

Bier im Offenausschank

Calanda Lager	5.2%	30 cl	4.50
		50 cl	6.50
Eichhof Klosterbräu	5.2%	30 cl	5.50
(edeltrübes Zwickelbier)		50 cl	7.50
Ittinger Amber	5.6%	30 cl	5.50
(Schweizer Premium-Bier)		50 cl	7.50
Erdinger Weissbier	5.6%	30 cl	5.50
		50 cl	7.50

Flaschenbier und Most

Bärner Müntschi	4.8 %	33 cl	6.00
Hubertus (dunkles Spezialbier)		33cl	6.00
Calanda, alkoholfrei		33 cl	6.00
Ramseier Suure Most trüb	4%	49 cl	6.50
Ramseier Suure Most ohne Alk.		49 cl	6.50

Desserts

Wäbere-Schoggichueche mit Vanilleglacé und Rahm	11.00
Hausgemache lauwarmer Birnen-Tarte Tatin mit Vanilleglacé	11.00
Coupe Danmark: Vanilleglacé, warme Schoggisauce und Rahm	11.00
Kleine Portion	7.00
Hausgemachtes Eiskaffee	9.00

Zwetschgen-, Zitronen- und hausgemachtes Pfefferminz-Sorbet, pro Kugel mit Rahm	3.00 + 1.50
Mokka- Pistache- und Vanille-Rahmglacé, pro Kugel mit Rahm	3.00 + 1.50
Joghurt-Glace im Töpfli	9.00
Frappé (Vanille, Erdbeer oder Mokka)	11.00