

## Vorspeisen

Feurige Chnobli-Krevetten im Tontöpfli		23.50
Rindstatar mit Toast und Butter	70g	25.00
Kürbiscremesuppe		12.50

## Salate

Salatschüssel ab 2 Personen p.P Blattsalate, Kernen, Sprossen, Rohkostsalate, Früchte und Ei		12.50
Gemischter Blattsalat		10.50
Nüsslisalat mit Speck Ei und Croutons		15.50



## Kinder Gerichte

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 16.50

Egliknusperli mit Pommes 16.50

Käsespätzli 11.50

Pommes Frites

7.50

Sirup 20 cl 1.00

Coupe Smarties 5.50



## Herbst Gerichte

Poulardenbrust 36.50

Rehmedaillons 38.50

Herbstbeilagenteller mit Pilzsauce 28.50

Herbstbeilagen:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,

Preiselbeerapfel & Tagesgemüse, Pilzrahmsauce

## **Flammkuchen**

Käse, Speck und Zwiebeln 19.50

Rauchlachs, Dill und Zwiebeln 21.50

Käse, Kürbis und Zwiebeln 22.00

## Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, 29.50  
Pommes Frites und Gemüse

Schweins – Cordonbleu mit Pommes – 31.50  
Frites und Gemüse

Kalbsvoressen, Champignon - 35.50  
Weissweinsauce, Gemüse und Kartoffelstock

Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 25.50

Gebackene Egliknusperli mit Tartaresauce 29.50  
Pommes Frites oder Salat

# Bier

## **Eichhof Lager Offenausschank**

Kübel / Panache	4.8 %	50 cl	6.00
Stange / Panache	4.8 %	30 cl	5.00

## **Flaschen**

Appenzeller Leermond	alkoholfrei	33 cl	6.00
Migibräu / klar / Trüb	5.0 %	33 cl	6.50
Eichhof Lager	4.8 %	58 cl	6.50
Schneider Weisse	5.3 %	50 cl	8.00
Erdinger Weissbier	alkoholfrei	50 cl	7.50

# Apéritifs

Prosecco	10 cl 8.50	75 cl	48.00
Mureilles Brut rose	10 cl 11.50	75 cl	68.00
Weisswein gespritzt süss / sauer		20 cl	8.00
Aperol – Spritz ( Prosecco & Likör )	11.0 %	20 cl	12.50
Campari ( Soda, Orange )	23.0 %	4 cl	8.50
Cynar ( Soda, Orange )	16.0 %	4 cl	8.50
Martini weiss	15.0 %	4 cl	6.50
Pastis ( Eiswasser )	45.0%	4 cl	7.50

# Spirituosen / Digestif

Kirsch, Zwetschgen, Chrüter	40.0 %	2 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29.0 %	4 cl	7.50
Whisky Ballantines Cola	40.0 %	4 cl	13.00
Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	13.00
Tangeray Gin Tonic	43.1 %	4 cl	13.50
Absolut Vodka	40.0 %	4 cl	13.00
Cognac James Hennessy	40.0 %	2 cl	14.50
Grappa Most klar	40.0 %	2 cl	8.50
Grappa ex Sherry	40.0%	2 cl	13.50
Grappa Girale	40.0 %	2 cl	19.50
Vieille Prune Fassbind	40.0 %	2 cl	7.50

## **Weitere Digestif / Spirituosen beim Buffet**

## Kaffee / Tee / Milchgetränke

Kaffee Crème , Espresso	4.50
Kaffee Latte mit Schaum	5.50
Doppelter Espresso	6.80
Ovomaltine oder Schoggi (Dampferhitzt )	5.00
Kaffee oder Schoggi,- Melange	5.80
Kaffee Luz ( Zwetschgen , Chrüter, Träsch, Kirsch )	6.00
Hauskaffee mit Haselnusslikör und Rahm	8.50
Tee: Pfefferminz, Schwarz, Grün, Eisenkraut, Hagenbutte	4.50

## Mineralwasser / Tafelwasser / Limonaden

### **Offenausschank**                      **30 cl 4.50**                      **50 cl 5.50**

Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure,  
Coca Cola, Rivella rot, Apfelschorle, Citro,Eistee

Karaffe Mathisli Wasser    50 cl 3.50    100 cl 7.00

### **Flaschen**

Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	7.00
Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	10.50
Rivella blau &, Coca – Cola , Cola – Zero	33 cl	5.00
Energy	25 cl	6.50
Orangensaft, Shweppes-Tonic, -Bitterlemon,	20 cl	6.00
Sanbitter	10 cl	5.50

### Most

Migi Most hell	4.5 %	49 cl	6.00
Schützengold	alkoholfrei	49 cl	6.00
Beckenrieder Orangenmost	alkoholfrei	49 cl	6.00