



Tante Marie

ALPINE BRASSERIE

EISTEE

Hausgemacht

5dl 7

Strada
MOUSSEUX SUISSE

Schaumwein

1dl 7

VORSPEISEN

Rindstatar. Mixed Pickles	21/38
Waldpilztatar. Mixed Pickles	20/28
Markbein. Thymian. Fleur de sel	16
Bunte Kirschtomaten. Burrata	19
Caesar Salat. Croûtons. Parmesan	12/15
Poulet und Speck	+ 9/16
Tomatensuppe. Basilikum	12
Zwiebelsuppe. Alpkäsetoast	13
Kraftbrühe. Flädli. Gemüse	14

DR. OTTO

Rindsburger. Brioche. Gurke. Zwiebel. Salat	32
Vegi-Burger. Brioche. Gurke. Zwiebel. Salat	28

BEILAGEN

Eine Beilage nach Wahl inklusive	
Zusätzliche Beilage	8
Weisswein-Risotto. Kartoffelgratin.	
Orecchiette. Rösti. Pommes. Spätzli	

GEMÜSE

Ein Gemüse nach Wahl inklusive	
Zusätzliches Gemüse	8
Junger Spinat. Ratatouille.	
Blumenkohl. grüner Spargel	

BERG ELIXIR

Arosler Röteli 4cl	11
Flasche 70cl zum Mitnehmen als Souvenir	49

Vegetarisch

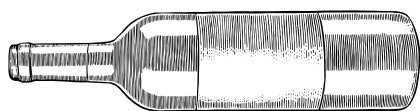
Vegan

Glutenfrei

Laktose Frei

GUT FÜR ZWEI

Tomahawk 1 kg	
Chimichurri. Trüffelmayo	
4 Beilagen nach Wahl	
	170



SEBI'S FAVORITEN

Blanc de Noir. von Salis	8 dl	Ripasso. la Giaretta	8 dl
Pinot Noir Graubünden		Corvinia. Rondinella Italien	
Merlot Bianco. Gialdi	9	Carraimbre. Crianza	9
Merlot Tessin		Tempranillo. Cabernet Spanien	
Schiller. Grendelmeier	8	Noa di Armeni. Reserva	10
Chardonnay. Pinot Noir Graubünden		Areni Armenien	



"THE BLIND PIG"

Das Private-Dining mit Sicht
Ein Speak-Easy für bis zu 12 Personen.
Gerne beraten wir Sie.

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel. Preiselbeeren	51
Blumenkohlwiener. Preiselbeeren	34
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	52
Zürcher Vegan Geschnetzeltes	38
Entrecote 200g. Café de Paris + 100g	58 +18
Wolfsbarsch. Gemüse. Olivenöl	43
Pouletbrust. Steinpilz. Lavendel	36



Uszit-Bier

Stange 6
Grosses 8

MICHIS FAVORIT

Zwiebelsuppe	
Wienerschnitzel	
Crème brûlée	
	75

DESSERT

Crème brûlée. Lavendel	16
Panna Cotta. Erdbeere. Ingwer	14
Zitronentarte. Sorbet	16
Fruchtsalat	12
Käsebrett. Birnenbrot. Feigensenf	18
Kugel Eis	5
Vanille. Schokolade. Erdbeer. Kaffee.	
Caramel. Stracciatella. Pistazie.	
Mango. Himbeer. Zitrone	

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Küchenchef Michi. Restaurantleiter Sebi

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.