

Abendkarte und Take-Away (ab 18.00 bis 21.00 Uhr)

Mongolentopf à discrétion (Mittwoch bis Freitag Abend)

Eine wunderbare Variante des Fondue Chinoise ist der Mongolentopf, auch mongolischer Feuertopf genannt. Diese Art des Fondue, das aus Nordchina und der Mongolei stammt, ist seiner Zubereitung dem Tartarenhut ähnlich.

Jeder Gast kocht nach seinem Geschmack 4 verschiedene Fleischsorten, Black Tigers, Asia-Gemüse und Glasnudeln im hausgemachten Sud. Dazu gibt's die passenden Saucen.

Preis pro Person CHF42.00

Nur auf Vorbestellung bis jeweils 14.00 Uhr

Us em Suppetopf

Tagessuppe klein Fr. 5.50

Tagessuppe gross Fr. 8.50

Salate

Bunter Blattsalat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.50

Blattsalat oder Nüsslisalat / je nach Saison
mit Champignons, Speck und Croûtons

klein Fr. 12.50

gross Fr. 19.50

Blattsalat oder Nüsslisalat / je nach Saison
mit Speck und Baumnüssen

klein Fr. 12.50

gross Fr. 19.50

Huus – Salat Fr. 25.50

Blattsalat mit gebratenen Pouletbrust- und Speckstreifen, Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Hüttenkäse

Salatteller Fr. 18.50

Burger – Festival

Swiss-Chees-Burger

Hausgemachter Rindshamburger, Alp-Käse, Gurke, Tomate im Ciabatta-Brötli	Fr. 12.50
+ Pommes frites	Fr. 19.50

Rustico

Hausgemachter Rindshamburger, hausgemachte BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Speck im Ciabatta-Brötli	Fr. 12.50
+ Pommes frites	Fr. 19.50

Spezial

Hausgemachter Rindshamburger, Cole-Slaw-Salat und Röstzwiebeln, BBQ – Sauce im Ciabatta-Brötli	Fr. 12.50
+ Pommes frites	Fr. 19.50

Neu :Martin's Hirschburger

Hausgemachter Burger mit Damhirschfleisch vom Weingut Strasser in Benken, abgeschmeckt mit frischen Eierschwämmen und verschiedenen Gewürzen. Serviert wird der Burger im Ciabatta-Bröttli, begleitet von gebratenen Birnen-Schnitzen und gebratenem Speck. Dazu gibt es ein hausgemachtes Preiselbeer-Chutney	Fr. 15.50
+ Pommes frites	Fr. 22.00

Warmi Spiise

Pouletbrust mit hausgemachter Curry-Sauce	Fr. 25.50
Rindshuftwürfel mit Pfeffersauce	Fr. 33.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Calvados-Sauce	Fr. 35.50
Schweinschnitzel paniert	Fr. 25.50
Schweinsrahmschnitzel	Fr. 25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 27.50

Dazu servieren wir Ihnen Pommes frites, Rösti-Kroketten, Kartoffelkroketten, Reis oder Nudeln und Gemüse garnitur.

Öpis ohni Fleisch

Gemüse-Curry mit Dörrfrüchten, Nüssen und Reis	Fr. 21.50
Gemüseteller	Fr. 20.50
Tagliatelle mit Dillrahmsauce und Rauchlachs	Fr. 23.50

Preise inkl. 7.7% MwSt

Klassiker

Traumschüblig heiss mit Brot (Spezialbuureschüblig aus Rind-, Schweine- und Pferdefleisch)	Fr. 12.50
Traumschüblig heiss mit verschiedenen Salaten garniert (Spezialbuureschüblig aus Rind, Schweine- und Pferdefleisch)	Fr. 19.50
Trockenfleischteller mit Speck, Schwarzwälder Rohschinken, Trockenfleisch, Käse und Garnitur	Fr. 18.50
„Schlossranden“ -Salsiz Aufgeschnitten oder zum selber schneiden, mit Garnitur	Fr. 15.50
Nuss-Salami Aufgeschnitten oder zum selber schneiden, mit Garnitur	Fr. 15.50
Buureschüblig zum selber schneiden, garniert	Fr. 12.50
Speck am Stück, garniert	Fr. 13.50
Wurst-Salat einfach	Fr. 11.50
Wurst-Salat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 17.50
Wurst-Käse-Salat einfach	Fr. 14.50
Wurst-Käse-Salat garniert mit verschiedenen Salat	Fr. 18.50
Thon-Salat einfach	Fr. 14.50
Thon-Salat garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 18.50
Handtoast	Fr. 5.00