



Vorspeisen und kalte Gerichte

Blattsalat mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	7.50
Gemischter Salat mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	9.50
Nüsslersalat im Körbchen mit Ei, Speck und Croûtons	15.00 13.00
Weissweincremesuppe mit Speckcrostini	13.50
Rauchlauchs-Frischkäse-Pralinen mit Toast auf Salatbouquet und Kräuter-Crème Fraîche	16.00 13.00
Rindstatar mit Toast und Butter Auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	34.00 27.00 +3.00

Moules

«Moules et frites» der Klassiker Miesmuscheln mit Tomatenwürfeli, Lorbeer, schwarzem Pfeffer, Knoblauch und Weisswein Pommes frites	25.50 22.00
«Moules et frites à l`asiatique» Miesmuscheln mit Kokosmilch, Zitronengras, Tomatenwürfeli, Chili und Curry Pommes frites	26.50 23.00
«Moules et frites au lard fumé» Miesmuscheln mit geräucherter Speck, Tomatenwürfeli, Lorbeer, Pfeffer und Weisswein Pommes frites	27.00 24.00
«Moules et frites à l`espagnole» Miesmuscheln mit Chorizo, Peperoni, Knoblauch, Lorbeer und Weisswein Pommes frites	27.50 24.00
«Tagliarini alle Cozze» mit Miesmuscheln, Tomatenwürfeli, Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone, Chili und Petersilie	24.00 20.50



«Egghölzli-Klassiker»

Gebratene Kalbsleberli	38.00
mit Bratenjus, Zwiebeln, Kräutern, Butterrösti und Gemüse	35.00
Suure Mocke	37.00
Sauer marinierter Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	34.00
Emmentaler Lammvoessen	34.00
Lammragout an Safransauce im Kartoffelstock-Seeli mit Wurzelgemüse	31.00
Paniertes Schweinsschnitzel	28.50
mit Pommes frites und Gemüse	25.50
Schweinsschnitzel «Melba»	28.00
an Champignonsrahmsauce, Butternudeln und Pfirsich mit Rahm	25.00
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes «Ceylon»	33.50
mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	29.50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet	38.50
an Noilly-Prat-Sauce mit Spinatmalfatti und Ratatouille	34.50

Fleischlos

Gebratene Früchte (Vegan)	25.00
mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	21.50
Pastetli mit Mischpilzsauce	25.00
dazu Pommes frites oder Gemüse	20.00
Maluns (geraffelte Kartoffeln im Mehl gewendet und in Butter geschwenkt)	19.50
mit Apfelmus, dazu Bündner Bergkäse	16.50

Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita	18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	15.00
Pizza Napoli	23.50
Tomaten, Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Prosciutto	21.50
Tomaten, Schinken, Mozzarella, Oregano	18.50
Pizza Rustico	23.50
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Diavolo	23.50
Tomaten, pikante Salami, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Fruta di mare	25.00
Tomaten, Moules, Crevetten, Calamari, Mozzarella, Oregano	22.00
Zusatzbeilage	+2.00

Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:	
Ei, Spargel, Käse, Sellerie, Schinken oder Salami	7.70
Thon	10.00
Tatar, Rauchlachs	15.00

Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 3.50.

Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rind-, Schweinefleisch und Poulet:	Schweiz
Lamm:	Schweiz
Zander:	Estland
Rauchlachs:	Norwegen
Miesmuscheln:	Holland

Wir bieten diese Gerichte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr an.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise inklusive 8.1% MwSt



Apéro

Drinks

Hugo Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Eis	12.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe & Eis	12.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	5.50

Alkoholfreie Drinks

Sanbitter mit Orangensaft	6.90
«Schweppes Tonic-Dream» mit Holunderblütensirup, Zitrone & Eis	6.20