

Ripon Barua & Team



VORSPEISEN | STARTER

GRÜNER SALAT Green salad	9.50
GEMISCHTER SALAT Mixed salad	11.00
SALATTELLER MIT EI Large mixed salad plate with egg	21.00
PINTLI-PLÄTTLI mit Buurehamme, Hobelkäse, Bündnerfleisch Swiss mountain cheese, smoked ham, dried beef	25.00
THONSALAT NICOISE mit Oliven, Eiern, Sardellen Tuna salad with olives, eggs and anchovies	22.00
POULETFLÜGELI (5 Stück) Chicken Wings	12.50
RINDSTATAR 140gr (es hat solange es hat) Beef Tatare	30.00
INSALATA CAPRESE Tomaten Mozzarella (Büffelmozzarella) Tomatoes and mozzarella salat	17.00



Alle Lebensmittel können allergische Reaktionen auslösen
Für Auskünfte fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen

FITNESSTELLER | FITNESS PLATES

FITNESS ROASTBEEF mit Tartarsauce		32.00
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten. Roastbeef with tatar sauce, garnished with different varieties of salads, fresh fruits		
FITNESS SCHWEINSSTEAK (mit Kräuterbutter)		28.00
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten. Porc steak with herb butter, garnished with different varieties of salads, fresh fruits		
FITNESS POULETBRUST		35.00
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten. Chicken breast cutlet with herb butter, garnished with different varieties of salads, fresh fruits		
FITNESS FISCHKNUSPERLI (Eglifilets) mit Tartarsauce		30.50
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten. Fillets of perch with tartar sauce, garnished with different varieties of salads, fresh fruits		
FITNESS SPARERIBS		35.00
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten. Spareribs, garnished with different varieties of salads, fresh fruits		
FITNESS RINDS-ENTRECÔTE 200g		42.00
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten. Grilled beef Entrecôte with herb butter, garnished with different varieties of salads, fresh fruits		

FLEISCHDEKLARATION

Schweins, Pouletbrust, Rinds, Buurehamme, Bündnerfleisch: Schweiz
Seehecht: NA (Wildfang)



WARME SPEISEN | HOT FOOD

RINDS ENTRECÔTE 200g mit Kräuterbutter, Spinat und Röstiroketten Grilled swiss beef with herb butter, spinach and croquettes	42.00		
GEBRATENE MINI EGLIFILET mit Dillsauce, Spinat und Basmatireis Roasted fillets of fish with dill sauce spinach, basmati rice	35.00		
EGLIFILETS KNUSPERLI IM KÖRBLI mit hausgemachter Tartarsauce Fillets of perch in a bascet with tartar sauce	27.50		
GEBRATENES SEEHECHTFILET Dillsauce, Spinat, Basmatireis Roasted fillets of seahake with dill sauce spinach, basmati rice	35.00		
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL an Champignonsrahmsauce, Nudeln & Pfirsich Pork chop with cream sauce, noodles and peach	28.00		
	<table border="1"><tr><td>Kinderteller bis 16 Jahre</td><td>16.00</td></tr></table>	Kinderteller bis 16 Jahre	16.00
Kinderteller bis 16 Jahre	16.00		
BAUERN BRATWURST mit Zwiebelsauce, Pommes Swiss roasted sausage, onion sauce, french fries	23.00		
BEEF BURGER 200gr mit Pommes Beef Burger with french fries	25.00		
PORTION POMMES FRITES Portion of french fries	9.00		
SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit Rindshackfleisch-Tomatensauce	20.00		
	<table border="1"><tr><td>Kinderteller bis 16 Jahre</td><td>16.00</td></tr></table>	Kinderteller bis 16 Jahre	16.00
Kinderteller bis 16 Jahre	16.00		
KÄSESCHNITTE mit Ei (ohne Schinken) Cheese toast with egg (without ham)	23.50		
KÄSESCHNITTE mit Schinken und Ei Cheese toast with ham and egg	25.00		

WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

Espresso, Kaffee, Milchkaffee	4.50
Doppelter Espresso	7.50
Tee in Tasse	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Corretto Grappa	7.50
Kaffee fertig/Luz	6.00
Heisse Schokolade	4.50

KALTE GETRÄNKE | COLD DRINKS

Offenausschank

Cola, Rivella, Citro, Ice Tea	3dl	4.50	5dl	5.50	1ltr	
Mineral	3dl	4.50	5dl	5.50	1ltr	12.00
Spiezer Hahnenwasser	3dl	2.60	5dl	3.10	1ltr	6.10
Orangensaft	3dl	5.00				

Flaschen

Mineral ohne Kohlensäure	3.3dl	5.00	5dl	6.00
Bitterlemon / Tonic	2.0dl	5.00		
Cola Zero	3.3dl	5.00		
Rivella Blau	3.3dl	5.00		
Apfelschorle	3.3dl	5.00		
Suure Moscht			5dl	7.00
Crodino	1.0dl	5.00		
Sanbitter	1.0dl	5.00		

BIER | BEER

Stange Feldschlösschen Lager	3.0dl	4.50
Feldschlösschen Gross	5.0dl	5.50
Flasche Feldschlösschen Bier	5.0dl	5.80
Flasche Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	5.00
Hefeweizen Original	5.0dl	7.00

Die Preise dieser Speise- und Getränkekarte verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Kreditkarten ab 20.- CHF

OFFENE WEINE | OPEN WINES

WEISS | WHITE:

Yvorne	1dl	6.50	5dl	32.00	
Johannisberg (Leukersonne)	1dl	6.50	5dl	32.00	
Arneis Langhe (Bindella)	1dl	7.00			7.5dl 48.00
Chardonnay Puglia (Bindella)	1dl	7,00			7,5dl 48,00
Spiezer Vabene	1dl	8.50			7,5dl 65,00

ROT & ROSE | RED & ROSE

Rosé de Gamay			1dl	6.50	
Rose calafuria Tormaresca (Bindella)			1dl	7.00	7.5dl 48.00
Merlot Veneto			1dl	5.50	
Rioja Solar de Becquer			1dl	7.50	7.5dl 56.00
Primitivo Neprica (Bindella)			1dl	7.50	7.5dl 55.00
Positivo Leukersonne			1dl	8.00	7.5dl 59.00
Spiezer Vabene			1dl	9.00	7.5dl 67.00

FLASCHENWEINE | BOTTLE WINES

WEISS | WHITE:

Yvorne Château Maison Blanche Grand Cru	58.00
Aigle les Murailles Badoux	55.00

ROT | RED:

Centine Banfi Toscana (Bindella)	59.00
Villa Antinori Toscana (Bindella)	62.00
Malbec Santa Bax Argentina	62.00
Sassi Grossi Ticino Merlot (Gialdi)	89.00
Barrua Isola dei Nuraghi IGT (Bindella)	89.00
Tignanello Toscana	168.00

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Prosecco	1dl	8.00	7.5dl	43.00
Prosecco Rose docCanevel (Bindella)	1dl	43.00	7.5dl	43.00

APÉRO`S | SPIRITUOSEN | LONGDRINKS

Apérol Spritz mit Prosecco		10.00
Prosecco Cüpli	1dl	9.00
Prosecco Cüpli Rosé	1dl	9.00
Passionsfrucht Spritz mit Prosecco		10.00
Hugo		10.00
Gespritzter Wein	2dl	7.00
Campari (23°) mit Orangensaft	2dl	8.00
Cynar (16,5°) mit Orangensaft	2dl	8.00
Weisser Martini (15°)	4cl	7.50
Appenzeller (29°)	4cl	7.50
Pintli Spritz mit Prosecco & Walderdbeerenliqueur		10.00
Pastis (45°)	4cl	7.50
Gin Tonic (37,5°)	4cl	12.50
Amaretto (28°), Baileys (17°)	4cl	8.00
Vieille Prunes, Williamine Morand (43°)	4cl	15.00
Oban Single Malt 14 Jahre (43°)	4cl	16.00
Glenffidich Single Malt 12 Jahre (40°)	4cl	13.00
Grappa Berta Roccanivo (45°)	2cl	12.00
Grappa Moscato (42°)	2cl	8.00
Otto`s Tullamore Dew (40°)	2cl	8.00



