



Take Away Angebot mit angepassten Preisen

Getränke Karte

Bier

Somersby	33cl	4.3%	3.00
Feldschlö.Orig.	50cl	4.8%	3.00

Flaschen 1,5l

Coca Cola / Zero	5.00
Rivella Rot	5.00
Süssmost	5.00
Haus Eistee	5.00

Vorspeisen

Feiner Saison Salat mit hauseigener Salatsauce	5.50
Gemischter Salat mit verschieden angemachten Salaten	8.50
Scharfer Chorizo vom Grill aus Spanien serviert auf Salatbeet	10.50
Gebratene Crevetten à la Portugaise mit Toastbrot Ecken serviert auf Salatbeet	14.50
Knoblauch Baguette	3.50



Hauptgang

Vom Grill

Zartes Poulet Brust „Butterfly“ aus der Schweiz
auf einem Gemüsebeet angerichtet, Café de Paris Butter & Pommes Frites 27.00

Unsere Klassiker

Rahmschnitzel vom Schwein an Champignon Sauce
Gemüse, Butternudeln & Pfirsich 24.50

Das gibt's nur bei uns!

Gebratener Poulet Brust Spiess mit frischer Ananas & Meersalz
Curry-Bananen Sauce 25.00

Cordon Bleu vom Bäggli mit Hinterschinken & Raclette Käse
auf feinem Gemüsebeet 30.50 /kl.25.50

«Schwarzbueb Burger» Black Buns mit 200g Rindshack Staek, Raclette Käse
Zwiebeln, Salatblatt & Tomaten & Pommes Frites 22.50

Jumbo's

Jumbolino 140g 19.00

Jumbo 250g 22.00

Jumbo Ohr 350g 29.00

Frisch panierte Schweins Schnitzel vom Bäggli mit Pommes Frites serviert



Im Töpfli

Curry Topf mit Poulet-Streifen vom Schenkel frisches Gemüse, Basmatireis	25.00
Nudeln an Rucola Pesto Sauce Cherry Tomaten & Parmesan	22.00
Äplermagronen mit Kartoffeln & Teigwaren Gratiniert mit Raclettekäse Apfelpüree	22.50
Lachstranche sautiert „Asia Style“ auf feinen Gemüsestreifen mit Chili & Ingwer mit Basmatireis	26.50

Rösti

Überbackene Äpler Rösti mit Raclette Käse Speck & Spiegelei	24.50
Feierabend Rösti mit einen Schnitzel vom Grill Überbacken mit Raclette Käse	25.50

Überbackene Toast

Toast Hawaii mit Hinterschinken sautierte frische Ananas	16.50
Toast Curry mit Hinterschinken gebratene Früchte	16.50



Leichter Hauptgang auf Salaten angerichtet

Wurstsalat mit Käse, reichlich garniert	17.50
Warmer Geflügel-Salat mit Früchten & Curry-Bananen Sauce	25.00
Thunfisch Salat mit gekochtem Ei, reichlich garniert	20.50
Egli Filet im Teig frittiert mit Tartar Sauce auf Salatenvariationen	22.50
Frisch panierte Poulet Schenkel ohne Knochen auf Salatenvariationen, Curry-Bananen Sauce	25.00
Grosser Salat Teller mit gekochtem Ei	18.50
Gemüse Frühlingsrolle an Sweet and Chili Sauce auf Salatenvariationen	19.50
Knoblauch Baguette	3.50



Dessert

Glace Box

à 12.- / 500g = 5 Kugeln

Rahm Glace

Mocca
Joghurt Amarena
Erdbeer
Bl. Bananen
Popcorn
Vanille
Schokolade
Haselnuss
Italienischer Biskuit
Pistazien
Stracciatella
Erdnuss Salzig
Caramel Süss
Caramel Salzig
Brownis
Joghurt
Schwarzwälder
Omas Apfelkuchen
Kokos
Banane

Sorbet

Zitrone
Blutorange
Mandarin
Passionsfrucht
Apfel
Melone
Himbeer
Pfirsich
Walbeer
Ananas
Zwetschege
Mango



Weine für zuhause.....

*Was du heute kannst **entkorken**, das verschiebe nicht auf **morgen**.*

Flaschen Preise

7,5dl

Rosé

Oeil de Pedrix Geneve AOC 2018, Schweiz

Intensives Rosa. Von roten Beeren wie Himbeere und Erdbeere geprägtes Aroma.
Kräftig und frisch mit schöner Geschmeidigkeit

21

Summa Summarum Primitivo Rosé 2018, Italien

Intensives Rosarot mit violetten Nuancen. Frische, sortentypische Aromen,
die in der Flasche an Komplexität gewinnen. Ein herrlich frischer,
aromatischer und süffiger Rosé!

19.50

Quinta do Crasto Rosé DOC Douro 2018, Portugal

Das Bouquet erinnert an frischen Waldbeeren, er ist leicht und unkompliziert.
Der Überraschend volle Körper zeigt ausgewogene Säure.
Einen leichten pfeffrigen Abgang.

21.50



Weisswein

Chasseles de Genève AOC Der Chasselas, Schweiz

Die typische schweizerische Rebsorte gedeiht besonders gut auf Genfer Boden und gibt dem Wein sein typischen Charakter.

19.50

Tamaral Verdejo Rueda 2017, Spanien

Vielfältiges Bouquet, erinnert an Pfirsiche, Grapefruit und exotische Früchte. Im Gaumen aromatisch und fruchtig.

21.50

Esporão Reserva Banco DOC Alentejo 2017, Portugal

Das Bouquet brilliert mit saftiger Frucht, der Duft reifer Birnen und Quitten ist bereits mit dem Eichenholz verbunden. Kräftige Säure mit vollem Körper.

21.50

Notte Rossa Chardonnay 2018, Italien

Schönes Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase fein duftend, nach Zitrusfrüchten. Dazu gesellen sich dezent blumige Komponenten.

20



Rotwein

Merlot Ticino DOC 2016, Schweiz

Intensiv harmonisch und komplex. Mit Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürznoten und Röstaromen. Frisch und fruchtig, gut strukturiert.

22

Sexy Tinto CVRA Alentejo 2017, Portugal

Tinto ist eine Fusion Ikone aus den besten portugiesischen und internationalen Rebsorten mit Aromen dunkler Waldfrüchte und Untertönen von Toastnoten und Caramel.

22

Esporão Reserva DOC Alentejo 2016, Portugal

Die reiche Frucht bleibt nicht an der Oberfläche haften, sondern durchdringt das ganze Bouquet. Der Körper hat das Aroma roter Beeren.

der dunkle Kakao Abgang ist einzigartig und das ohne die Fruchtnote zu übertönen.

23.50

Ionis Primitivo di Manduria 2016, Italien

Dunkles Rot. In der Nase intensives würziges Bukett sowie Kräuternoten. Am Gaumen Nuancen von Pflaumen, weich, füllig, kraftvoll und konzentriert.

Sehr aromatischer, langer Abgang.

21.50

Negroamaro Puglia IGT Calmelo 2018, Italien

Ein fruchtiger, würziger typischer Südtaliener, von roten Beeren und mit geschmeidigen Tanninen.

19.50

Regolo Ripasso Rosso Veronese DOC 2016, Italien

Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett.

Am Gaumen trocken, samtig mit Kirschnoten und harmonisch kräftigem Körper.

23.50

Barbera d'Asti Superiore DOCG "80 Anni" 2013, Italien

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Offenes und intensives

Bouquet mit Aromen von Gewürzen, roten Früchten und leichten Holznoten.

24.50



Tempranillo Crianza DO Tamaral 2014, Spanien

Ribera del Duero Eine intensive kirschrote Farbe. In der Nase erinnert er ausdrucksvoll an Brombeeren und Vanille. Die gute Struktur im Mund mit fleischigen Aromen und einer vollkommenen Mischung der Gerbsäuren verspricht

23.50

Hannes Reeh Zweigelt Unplugged 2017, Österreich

In der Nase rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz. Am Gaumen sehr elegant und frisch, gehaltvolle Tannin, Nougat Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken.

Ein Finale mit langem, würzigem Abgang.

Ein lang anhaltendes Ende.

24.50

Malbec Valle las Acequias 2015, Argentinien

Brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich rote Früchte mit subtilen Würz- / Schokoladenaromen. Gut eingebundenes Holz mit eleganten Vanillenoten.

Am Gaumen intensiv und komplex.

21



Rotwein für die Kenner & Liebhaber

Esporão Privat Selection DOC Alentejo 2013, Portugal

Das Offene Bouquet changiert, aber das Aroma roter Beeren und ein delikater Granatapfelduft dominieren.

Gute Säure und kräftiger Gerbstoff bilden die Grundlagen für die reife Frucht. 45

Herdade da Malhadinha Nova Alentejano 2015, Portugal

Der Duft von roten Johannisbeeren und Himbeeren bringt Eleganz, ebenso das herb-süsse Tabakaroma, das reizvoll mit der kräuterartigen Frische kontrastiert.

Im Körper ist die Frucht weniger ausgeprägt. Malhadinha zeigt sich dann als wohlproportionierter, klassischer Wein bis in den langen Abgang. 48

Touriga Nacional da Peceguina Alentejo 2015, Portugal

Dörrpflaumen und Cassis Likör, dazu passen die feinen Rauch- und Salzkote.

Der Körper ist unmittelbar und für einen Wein dieser Sorte kompakt.

Spürbarer angenehmer Gerbstoff und starke Säure unterliegen dem

Delikatsten Schokoladengeschmack. 35.50

Quinta de Seas Reserve DOC Dão 2014, Portugal

Das eigenwillige Bouquet zeigt dichtem Erdbeerduft, Zimt und Vanille sowie

Kontrastierende Herbheit und vegetabile Frische.

Der Körper ist ausgewogen, kräftig-elegant. Konzentrierter Erdbeergeschmack führt

In den anhaltenden Abgang. 32

Roquette & Cazes DOC Douro 2016, Portugal

Das konzentrierte Himbeeraroma verleiht dem Bouquet Gewicht,

das dezente Eichenholz dient den Rebsorten, und eine reizvolle

Harznote lockert die dichte Frucht auf. 32

Quinta do Crasto Tinta Roriz DOC Douro 2015, Portugal

Im Bouquet zeigen sich klar die Eigenschaften der Rebsorte: das Aroma schwarzer Beeren dominiert, begleitet von einem würzigen Erdgeruch.

Der kompakte Körper wirkt wegen der intensiven Kakaonote zugänglich.

Im Abgang setzen die Röstaromen nochmals einen deutlichen Akzent. 58.