

VORSPEISEN zum TEILEN | STARTERS for SHARING

VEGAN	ROTE BETE-LINSEN-TATAR Limetten Mousse^{H,F} BEETROOT-LENTIL-TARTARE lime mousse	10.9
VEGI	MINI KASPRESSKNÖDEL Gemüsebrühe^{A,C,G,L} "MINI KASPRESSKNÖDEL" Pressed Cheesedumplings vegetable broth	11.5
VEGI	CRISPY HALLOUMI Sweet-Chili-Sauce^G CRISPY HALLOUMI BITES sweet chili sauce	11.5
VEGI	ARTISCHOCKEN SPINAT DIP geröstetes Knoblauchbrot^{A,G} ARTICHOKE SPINACH DIP roasted garlic bread	11.5
VEGI	ZUCCHINI CAJUN Zucchini würzig mariniert mehliert in Ei & in Rosmarin-Öl herausgebraten^{A,C} ZUCCHIN CAJUN Spicy zucchini marinated, floured, fried in egg and rosemary oil	11.5
	GEGRILLTE SCAMPI Spicy Mango^B GRILLED SCAMPI spicy mango	14.0
	KAROTTENHUMMUS Gremolata & geröstetes Knoblauchbrot^{A,H} CARROT HUMMUS gremolata & roasted garlic bread	10.9
	LOADED NACHOS Nachos mit gezupftem, würzigem Rindfleisch Jalapeños Käse Guacamole Crème fraîche^{A,C,M} LOADED NACHOS Nachos with pulled beef cheese jalapeños guacamole crème fraîche	13.0
	TATAR vom Rind Ziegenfrischkäse-Trüffel mousse Pflücksalat Knoblauchbrot^{A,G,M}	14.5
	TATAR beef tatar 90g truffeled goat cheese mousse salad garlic bread	klein 90g groß 180g 21.5
	RINDERCARPACCIO Rucola Spinat-Limetten-Pesto Pinienkerne^G BEEF CARPACCIO rocket spinach lime pesto pine nuts	18.0
VEGI	FLAMMKUCHEN Crème fraîche WAHLWEISE mit Schinken & Frühlingszwiebeln ODER Feigen & Ziegenkäse^{A,G} TARTE FLAMBÉE Crème fraîche OPTIONAL with ham & spring onions OR figs & goat cheese	16.0

HAUPTGERICHTE | MAINS

VEGAN

PFLÜCKSALAT Beeren Tomaten geröstete Pinienkerne & Himbeer-Vinaigrette	16.0
mit Burrata^G 20.0	
mit Scampi^D 22.0	
mit gegrillter Hühnerbrust	20.0
BABY LEAF SALAD berries tomatoes roasted pine nuts & raspberry vinaigrette	
with burrata 20.0	
with scampi 22.0	
with grilled chickenbreast	20.0
SALSICCIA BIANCO PASTA Salsiccia Schraubennudeln Erbsen cremige Sahnesauce^{A,G}	17.9
SALSICCIA BIANCO PASTA salsiccia peas vermicelli creamy cream sauce	

VEGGIE

PARPADELLE cremige Gemüsesauce getrocknete Tomaten Wurzelgemüse Rotwein opt. mit Parmesan^{A,G}	15.0
PARPADELLE creamy vegetable sauce dried tomatoes root vegetables red wine opt. with parmesan	
FISCHFILET getrocknete Tomaten Olivenkruste Süsskartoffel-Püree & Kerbel-Sauce^{A,D,G}	21.5
FISH FILLET dried tomato olive crust sweet potato puree & chervil sauce	
KRÄUTERRISOTTO grüner Spargel^G	17.0
HERB RISOTTO green asparagus	17.0
mit Scampi^D	23.0
with scampi	23.0
mit Entrecôte 300g	31.0
with Entrecôte 300g	31.0
PULLED BEEF SANDWICH Frischkäse karamalisierte Zwiebeln Jalapeños Gürkchen Käse Blaukrautsalat^{A,G}	23.5
PULLED BEEF SANDWICH cream cheese caramelized onions jalapeños pickles cheese red cabbage salad	
ALPEN CORDON BLEU Kalb Tiroler Speck Zillertaler Bergkäse lauwarmer Kartoffel-Rucola-Salat Preiselbeeren^{A,C,G,M}	27.5
CORDON BLEU veal cutlet filled with tyrolean ham & alpine cheese breaded & pan-fried	
lukewarm potato salad with rocket cranberry sauce	
WUID BURGER 125 g saftiges Rinderhack (medium)	18.0
Cheddar Röstzwiebeln Tomate Salat Bacon hausgemachte Burger Sauce Brioche Bun Pommes^{A,C,G,M}	
mit Süßkartoffel Pommes + 2.0	
mit Spiegelei + 2.0	
WUID BURGER 125 g juicy beef (medium)	
cheddar cheese fried onions tomato salad bacon homemade burger sauce on a brioche bun with french fries	
with sweet potato fries + 2.0	
with fried egg + 2.0	
CRISPY HALLOUMI BURGER Avocado Tomate Salat Pesto Brioche Bun Pommes^{A,G,H}	18.0
mit Süßkartoffel Pommes + 2.0	
mit Spiegelei + 2.0	
CRISPY HALLOUMI BURGER avocado tomato salad pesto brioche bun fries	
with sweet potato fries + 2.0	
with fried egg + 2.0	

NACHSPEISE | DESSERT

VEGI	PISTAZIEN CRÈME BRÛLÉE^{C,G}	7.5
VEGAN	HIMBEERSORBET mit Prosecco aufgegossen^O	8.0
VEGI	TOBLERONE MOUSSE Beeren^G	7.5
VEGI GF	TARTE AU CHOCOLAT^{C,G}	5.5
VEGI	KÄSE PLATTE Brie Ziegenkäse Bergkäse Roquefort Parmesan Feigensenf Trauben & Wurzelbrot^{A,G} CHEESE PLATE with brie goat cheese alpine cheese roquefort parmesan fig mustard grapes & bread	14.0

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere / -erzeugnisse

C Eier / -erzeugnisse

D Fisch /-erzeugnisse

E Erdnüsse / -erzeugnisse

F Sojabohnen / -erzeugnisse

G Milch / -erzeugnisse / Lactose

H Schalenfrüchte /-erzeugnisse

L Sellerie / -erzeugnisse

M Senf / -erzeugnisse

N Sesamsamen / -erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine / -erzeugnisse

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

