

# Tavolata

## Platte zum Teilen

Chämischinken  
Bündnerfleisch  
Rauchspeck  
Bergkäse  
Sbrinzmöckli

- 24 -

---

## Vorspeisen

### Tagessuppe

klein - 12 - / gross - 19 -

### Nüsslisalat

Speck, Wachsweiches Ei, Croutons

klein - 16 - / gross - 25 -

### Knackiger saisonaler Salat

Bunter Blatt- und Gemüsesalat mit Pickles  
(Rüebli, Blumenkohl, Pilz)

klein - 14.5 - / gross - 22 -

### Beef Tatar

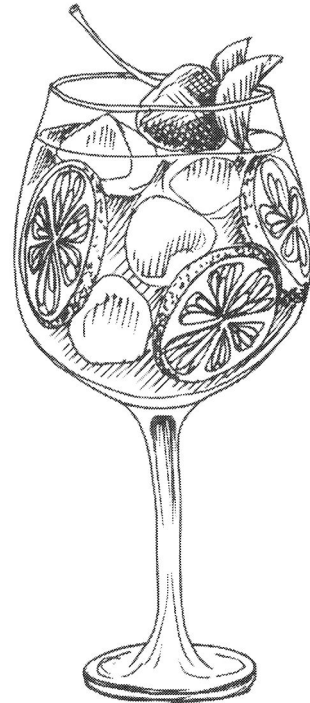
mit frischem Rucola, roten Zwiebeln und  
geröstetem Knoblauch-Ciabatta-Brot

klein - 26 - / gross - 37.5 -

### Roastbeef

mit Sauce Tartar, Salatbouquet und Brot

klein - 26 - / gross - 37.5 -



## Apéro

### Ginger Spritz

Mikks Ingwer, Prosecco, Minze

- 12 -

### Passion Spritz

Mikks Passion, Prosecco

- 12 -

### Gardener Berry

The Gardener Gin,  
ORGANICS Purple Berry, Johannisbeere

- 16 -

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Gesetzlicher MwSt. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Wir verwenden Schweizer Rindfleisch, Schweizer Pouletfleisch und Lamm beziehen wir aus Irland. Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus der Region.

# Vom Lavagrill

Serviert auf Grillgemüse und dreierlei Saucen.

## Filet vom Rind

180g / - 51 -

## Entrecôte vom Rind

200g / - 48 -

300g / - 59 -

## Flank Steak vom Rind

180g / - 32 -

## Pouletschenkelsteak

180g / - 25 -

## Lamrack

200g / - 45 -

## Kotelette vom Schwein

300g / - 39 -

## Spare Ribs vom Schwein

400g / - 35 -

HAUSSPEZIALITÄT

## Wels im Speckmantel

180g / - 39 -

## Duo Schweins-Bratwurst und Merguez

200g / - 26 -

## Plant based Chicken Vegan

180g / - 28 -

## Grillchäas Vegi

mit Honig, Thymian und Mandeln  
mariniert oder Rucola & Petersili-  
enpesto

180g / - 28 -

Wie sollen wir ihr Steak grillieren?

48°

Rare

52°

Medium-Rare

55°

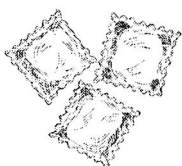
Medium

60°

Medium-Well

65°

Well done



Handgemacht

## Adrians Auberginenravioli Vegan

mit Tomate, Rucola und Pinienkernen - 27.5 -

## Beilagen...

Ofenkartoffel mit  
Sauerrahm,  
Hausgemachte  
Pommes frites,  
Hausgemachte Spätzli,  
Saisonsalat,  
Kartoffelgratin  
- 7 -

## ...und Saucen

Pfefferrahmsauce  
Chimichuri  
BBQ



## PARRILLA

Eine Platte mit verschiedenen Fleischstücken auf offenem  
Feuer zubereitet.

Ein traditionelles Gericht aus Argentinien, mit lokalen  
Produkten interpretiert.

Ab 2 Personen bestellbar.

250g / - 49 - pro Person



# Burger

## Classic Burger

Rinderpatty 160g,  
Cheddar Käse, Speck, Cocktail-  
Sauce, Senf, Gurken, Tomaten  
Chutney, Zwiebeln, Blattsalat  
- 31 -

## Veggie Burger Vegi

Plant based Poulet 160g,  
Cheddar Käse, Cocktail-Sauce,  
Tomaten Chutney, Zwiebeln,  
Blattsalat  
- 27 -

## Beilagen...

Ofenkartoffel mit  
Sauerrahm,  
Hausgemachte  
Pommes frites,  
Hausgemachte Spätzli,  
Saisonsalat,  
Kartoffelgratin  
- 7 -

# Für die Kleinen

Inklusive einer Beilage nach Wahl.

HAUSGEMACHT

## Chicken Nuggets

- 17.50 -

Ohne Beilage

## Penne Tomatensauce

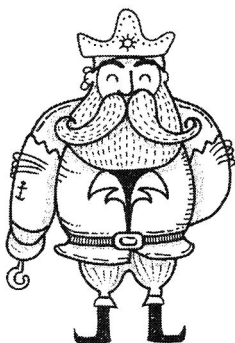
- 9.5 -

## Kinder Mini Spare Ribs

- 12.5 -

## Grillschnecke

- 11 -



## Räuberteller

Mitessen bei Mami, Papi,  
Grosi oder Grosspapi.  
- gratis -

# Süßer Abschluss

## Schokoladenmousse

mit Mascarponeschaum

- 13 -

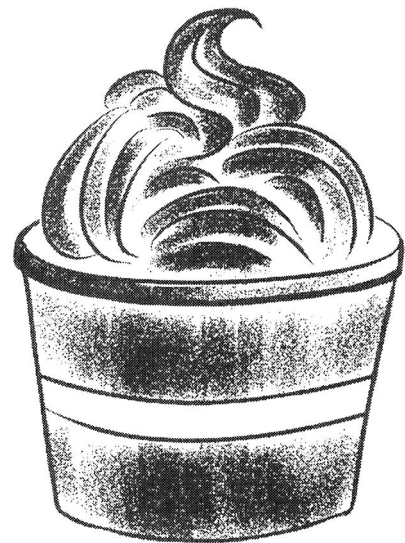
## Crème Brûlée

- 13 -

## Affogato

Vanille Glace und Espresso

- 8 -



*Glace*

Von Dolce Amore aus Küsnacht  
Vanille, Mocca, Salted Caramel,  
Schokoladensorbet, Erdbeersorbet

pro Kugel - 5 -

Rahm - 1.5 -

# Schaumweine

<b>Prosecco Spumante Extradry</b>	10 cl	9
DE SIMONI, DOC Treviso, Italien		
<b>Champagne Réserve 1er Cru</b>	10 cl	13
Edouard Brun, Brun, Frankreich		
<b>Champagne Brut Rosé 1er Cru</b>	10 cl	15
Edouard Brun, Brun, Frankreich		

---

# Apéro

<b>Aperol Spritz</b>		11
<b>Hugo</b>		11
<b>Campari Spritz</b>		11
<b>Campari Orange</b>		11
<b>Gespritzter Weisswein</b>		10
süss / sauer		
<b>Orangensaft</b>	30 cl	5.5
<b>Tonic Water</b>	20 cl	5.5
<b>Bitter Lemon</b>	20 cl	5.5
<b>Ginger Ale</b>	20 cl	5.5

---

# Bier

<b>Einsiedler Lager offen</b>	30 cl	5.5
	50 cl	8
<b>Einsiedler Weizen</b>	50 cl	8
<b>Appenzeller Leermond</b>	33 cl	6.5
alkoholfrei		

# Offene Weine

## Weiss

<b>2022 Riesling-Sylvaner «Rosenberg»</b>	10 cl	8
Weinbau Kumin, AOC Zürichsee, Schweiz		
<b>2023 Grüner Veltliner</b>	10 cl	8
Weingut Bründelmayer, Niederösterreich, Österreich		
<b>2021 Pinot Grigio Trentino DOC</b>	10 cl	8.5
Castel Firmian, Trentino Alto Adige, Italien		
<b>2020 Riesling «Fabelhaft»</b>	10 cl	9
FIO Weine, Mosel, Deutschland		

## Rot

<b>2018 Cuvée «Franz» CS,ME</b>	10 cl	9
Weingut Pöckl, Burgenland, Österreich		
<b>2020 Tempranillo</b>	10 cl	9
Mariposa Roja, Navarra, Spanien		
<b>2019 Sangiovese «Bagnolo»</b>	10 cl	9.5
Villa Bagnolo, Sangiovese di Romagna, Italien		
<b>2022 Pinot Noir «Rosenberg»</b>	10 cl	10
Weinbau Kumin, AOC Zürichsee, Schweiz		
<b>2022 Blauburgunder</b>	10 cl	10
Weingut Schloss Heidegg, AOC Luzern, Schweiz		

## Softgetränke

Mineral leise / laut	33 cl	4.8
	50 cl	5.5
	100 cl	8
Vivi Kola	33 cl	5.5
Vivi Kola zero		
Rivella Blau	33 cl	5.5
Fanta	33 cl	5.5
Apfelschorle	33 cl	5.5
Elmer Citro	33 cl	5.5
	50 cl	6.5
ORGANICS Purple Berry	20 cl	5.5
Tonic Water	20 cl	5.5
Bitter Lemon	20 cl	5.5
Ginger Ale	20 cl	5.5
Ginger Schorle	50 cl	8
Passion Schorle	50 cl	8

---

## Heissgetränke

Kaffee Crème, Espresso	5
Doppelter Espresso	6.5
Cappuccino	5.5
Milchkaffe	6
Latte Macchiato	6.5
Tee (diverse Sorten)	5

## Spirituosen

Grappa Berta	2 cl	10
Grappa Berta Barbera	2 cl	8
Grappa Tignanello	2 cl	17
Grappa di Ornellaia	2 cl	17
Grappa di Sassicaia	2 cl	18
Rum Zacapa 23y	2 cl	17
Cognac Hennessy VS	2 cl	10
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	10
Martini Bianco	4 cl	8
Martini Rosso	4 cl	8
Vodka Belvedere	4 cl	9
Vodka Grey Goose	4 cl	9
Whisky Chivas 17y	4 cl	10
Whisky Four Roses Bourbon	4 cl	10
Bombay Sapphire Gin	4 cl	8
Gin Xellent Swiss Edelweiss	4 cl	9
The Gardener Gin	4 cl	11.5