



Seit 25 Jahren kaufen wir wo immer möglich saisonale Produkte die möglichst regional angebaut und vertrieben werden ein. Unsere Fleischprodukte sind zum Teil von regionalen Bauern und Metzgern, aus Bio Haltung oder von der Jagd, und sonst ausschliesslich mit dem Label Swiss Gourmet ausgezeichnetes Kalb, Rind und Poulet Fleisch. Das Bierschwein kommt vom Wandelerehof und wird von Benno Raymann in Rüti (Spezialitätenmetzgerei) vertrieben.

unsere aktuelle WinterKarte.

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50/11.50
Gemischter Salat	9.50/13.50
Chnolibrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt	9. –
Weissweinsuppe dä Ramperänner	8. –/ 11. –
Tagessuppe s'hät so langs hät	5. –/ 8. –
Kürbissuppe	7. –/ 10. –
Roher Fenchelsalat mit Sbrinz Spänen schwarzem Pfeffer weißem Balsamico und Pfefferminze abgeschmeckt, angerichtet auf Blattsalaten	14.50
Nüsslisalat mit Speck und/oder Ei	14.50
Chicorée und chiccorino rosso mit Birnenstücken , auf Blattsalaten angerichtet	14.50
Rindstartar von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	klein (80 Gramm) 26. – gross (140 Gramm) 36. –
zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl	4. –



Asiatisch

Thailändisches rotes Gemüsecurry mit frischen Früchten garniert, Basmatireis und wahlweise mit
Poulet oder Tofu 36. –
Rindshuft oder Crevetten 39. –
Vegetarisch mit Linsenkroketten und Falafel 34. –

Sweet & sour frisch und hausgemacht, mit Gemüse und Ananas, Basmatireis und wahlweise mit
Poulet oder Tofu 36. –
Rindshuft oder Crevetten 39. –
Vegetarisch mit Linsenkroketten und Falafel 34. –

Vegetarisch

Vegetarischer Winterteller mit Dörrbohnen, Rotkraut, Spinat Gemüsespiessli und buntem Gemüse, serviert mit Weisswein Risotto 34. –

Randen Risotto mit Dörrbohnen, Rotkraut, Spinat Gemüsespiessli und buntem Gemüse 31. –

Kürbis Risotto mit Dörrbohnen, Rotkraut, Spinat Gemüsespiessli und buntem Gemüse 31. –

Wintergerichte

Scalopine al limone, zartes Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit bunter Gemüse garnitur und Weisswein Risotto 46. –

Kalbssaltimbocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken), serviert mit bunter Gemüse garnitur und Weisswein Risotto 46. –

Schweinsaltimbocca (Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken), serviert mit bunter Gemüse garnitur und Weisswein Risotto 36. –

Rindsfiletwürfel (Swiss Gourmet Beef) an Pfeffer- Rahmsauce, serviert mit buntem Gemüse und Weisswein Risotto 44. –



Klassiker

Kalbspillard vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes frites und bunter Gemüsebeilage 39. –

Original Wienerschnitzel vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb), serviert mit Pommes frites und bunter Gemüsebeilage 44. –

Kalbs Cordon Bleu (Swiss Gourmet Kalb) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse 46. –

Rindsfilet (Swiss Gourmet Beef) mit hausgemachter Kräuterbutter, (180-200g) serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse 52. –

Schweins Cordon Bleu vom Bierschwein (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse 39. –

Schweinssteak vom Bierschwein, serviert mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites 36.-

Mit Atzmännigschnee (Goldinger Weichkäse) gefüllte Poulet Brust (Swiss Gourmet) paniert, serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur 36. –

Seelachs Filet mit Kräuterkruste, serviert mit bunter Gemüse garnitur und Weisswein Risotto 36. –

Beilagen können auf Wunsch ausgewechselt werden.