



Gaumenfreude

Karotten- Ingwer Suppe



Trüffel Rauchlachs
mit kleinem Salatbouquet
an Balsamico Dressing



Irishes Rindsfilet Medaillon mit Estragon-Butter
buntes Gemüse und Kartoffelkroketten



Dessertteller Surprise
Lassen Sie sich überraschen

Menü komplett: 62.50
Menü klein: 54.50 mit 3 Gängen nach Wahl



Sänder Bier 6.- 33cl

Fläcke alt 6.- 33cl

Nachtwächter 6.- 33cl



Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco
Villa Sandi 1dl 7.-

Weinempfehlung

Stamm O Schaffhausen AOC 75cl Fl . 46.- / 1dl 7.- (Weiss)

Ganoiret Gamaret-Garanoir, Hammel Rolle VD 75cl Fl . 38.- / 1dl 5.80 (Rot)



Vorspeisen



Karotten- Ingwer Suppe	8.50
Bouillon mit Ei	8.50
Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.-
Frühlingsröllchen Sweet & Sour	10.50
Trüffel - Rauchlachs mit kleinem Salatbouquet	14.50

Tatare



Beefsteak-Tatar, mit Butter & Toast	als Vorspeise	18.50
	als Hauptgang	28.50
	mit Cognac / Calvados	+ 3.-

Vegetarisch



Bunter Gemüseteller mit Frühlingsröllchen	22.50
Tortellini Formaggio mit Tomaten und Basilikum	22.50
	als Vorspeise 14.50
Waldpilzpastetli garniert mit buntem Gemüse	24.50



Rindshohrückensteak mit BBQ-Sauce 34.50
mit buntem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Irishes Rindsfilet Medaillon mit Estragon-Butter 42.50
buntes Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Rindsfiletwürfel Stroganoff 36.50
mit buntem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Rickenbacher Trutensteak in Sesam gebraten 28.50
mit buntem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Lachssteak nach Brauer-ART 28.50
mit buntem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Beilagen

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,
Nudeln oder Reis

Über die Herkunft des Fleisches gibt Ihnen die Küche gerne Auskunft.
Rind-IR, CH, Schwein, Kalb & Geflügel – Rickenbach / CH / FR, Fisch EU



Hauptgerichte



Cordonbleu (Schwein oder Rickenbacher Truten) mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	26.50
Cordonbleu mit Kalbfleisch	Aufpreis 6.-
Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	36.50
Wienerschnitzel (Kalb) mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	36.50
Truckersteak 300g mit Speck und Kräuterbutter mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	28.50
Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	24.50
Schweinsschnitzel paniert mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	24.50
Egli-Chnusperli & Tartare Sauce mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	28.50

Beilagen

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,
Nudeln oder Reis



Fitness Teller



Rindsfilet Medaillon...	40.50
Rindshohrückensteak...	32.50
Kalbsschnitzel...	34.50
Schweinschnitzel...	24.50
Schweinssteak...	24.50
Rickenbacher Trutensteak...	28.50
Cordonbleu (Schwein oder Rickenbacher Truten) „Aufpreis Kalb 6.-“	26.50
Egli-Chnusperli...	28.50

...mit frischen gemischten Salaten garniert

Kalte Gerichte

Salatteller	18.50
Beefsteak-Tatar, Butter und Toast mit Cognac oder Calvados	28.50 + 3.-
Wurstsalat einfach	13.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurst- Käsesalat einfach	14.50
Wurst- Käsesalat garniert	19.50
Thonsalat einfach	13.50
Thonsalat garniert	18.50
Zobigteller	21.50
Kalte Platte ab 2 Personen	18.50 / pro Person

Weissweine



Fendant Flasche 50cl 20.- / 1dl 4.-

Epresses Flasche 50cl 23.- / 1dl 4.60

Chasselas Romand VdP L'Antonin Flasche 75cl 40.-
Strohgelbe Farbe, das Bukett ist frisch, ausgewogen und fruchtig.
Ein rassischer, lebhafter und trockener Weisswein.

Chardonnay Cave Clavien Valais AOC Flasche 75cl 40.-
Ein trockener, aromatischer, Weisswein mit intensiven Aromen
nach frischen Haselnüssen und Butter.

Stamm O Flasche 75cl 46.- / 1dl 7.-
In der Nase herrliche Note von exotischen Früchten und Muskat-
Trauben. Am Gaumen frisch, mit einem leicht süsslichem Abgang.

Roséwein

CASSY, ROSÉ DE SYRAH ET CABERNET Flasche 75cl 38.- / 1dl 5.80
Pierre-Maurice Carruzzo Chamoson „Wallis“

Prosecco

Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco Flasche 75cl 43.- / 1dl 7.-
Villa Sandi



Rotweine

Dôle Flasche 50cl 22.- 1dl 4.40

Merlot Ticino - Tamborini Flasche 50cl 22.- 1dl 4.40

Nero D'Avola – Sicilia Flasche 50cl 27.-

Rioja Bordon – Francois Bodegas Flasche 50cl 27.-

Rotweine

Schweiz



Composition Dorenoir AOC Schaffhausen

Pinot Noir, Dornfelder, Regent. Schönes purpurrot. In der Nase Aromen von reifen, roten und schwarzen Beeren, leichte Würz- und Holznoten. Am Gaumen weicher Auftakt mit Noten von dunkleren Beeren und Gewürznelken.

42.-

Extasis Grand Cru – Clos du Châtelard Villeneuve AOC

Diese Cuvée auf der Basis von Cabernet und Merlot wurde nach dem Ripassoverfahren vergoren. In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen, floralen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz (Eiche, Kirsche).

48.- 1dl / 7.30

Cayas Syrah du Valais AOC

Herkunft: Wallis von Jean – René Germanier
Eigenschaft: 100% Syrah ausgebaut im Barrique. In der Nase intensive, komplexe Noten von Beeren und Vanille. Im Gaumen frisch, lebendig und dicht. Einer der gesuchtesten Rotweine der Schweiz.

57.-

Ganoiret Gamaret-Garanoir, Hammel Rolle VD

In der Nase: ausdrucksvolles Bukett, reichhaltig, mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, sowie Toast- und Gewürznoten. Im Mund: rund, geschmeidig, feurig und füllig, gut strukturiert und fruchtig.

38.- 1dl / 5.80

L'Improbable « Speed Tasting Wine » N°2 - Cave Berthaudin

60% Carminoir und 40% Dornfelder. Fruchtige Nase von schwarze Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen würzig. Vollmundig, elegant und schön strukturiert im Abgang.

42.-

Humagne Rouge du Valais AOC Clavien

Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter, ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.

42.-

Frankreich

Tarani rouge - Vin de Pays Comte Tolosan

Herkunft: Frankreich Süd/Ost. Eigenschaft: komplexe Nase mit intensiven Aromen von roten Früchten, orientalischen Nuancen von gerösteten Mandeln, Vanille, im Mund lecker und cremig. Tarani ist verführerisch und exotisch, ein Wein zum Trinken.

42.-

Les Amandiers, Coteaux du Languedoc AOC

Herkunft: Süd -Frankreich Languedoc-Roussillon. "Bei Montpellier"
Eigenschaft: Der „Les Amandiers“ ist ein sehr aromatischer und eleganter Wein. Er zeichnet sich durch seine Geschmeidigkeit, und Länge aus.

42.-

Rotweine

Italien



- Regolo Ripasso Rosso Veronese DOC** 42.-
Herkunft: Valpolicella, im Norden von Verona Eigenschaft: Corvina, Rondinella, Molinara. Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen samtig mit Kirschnoten und harmonisch kräftigem Körper.
- Notte Rossa" Negroamaro IGP** 38.-
Dichtes purpurrot mit violett-schwarzen Reflexen. In der Nase intensive Düfte nach Cassis, Thymian und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, leicht mit guter Balance.
- Primitivo di Manduria DOC barricato Carmelo** 38.-
Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine: Dieser harmonische, ausgewogene und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zu trinken.

Spanien

- Tamaral Tempranillo Crianza DO, Ribera del Duero** 41.-
Herkunft: Bajo Aragón von Bodega Venta d'Aubert, Cretas (Teruel)
Eigenschaft: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Garnacha Tinta, 5% Syrah. Tiefes Rubinrot, warme Aromen von Waldbeeren, Vanille und Kakao. Im Gaumen weich, rund und samtig.
- Nassos DOCa Roble do Priorato** 39.-
Tiefes, kräftiges Purpurrot, in der Nase intensives Brombeeraromakombiniert mit würzigen Röstaromen. Am Gaumen zeigt dieser komplexe Wein mit konzentrierter Frucht und viel Eleganz.
- T Sanzo DO Tempranillo Castilla y Leon** 49.-
Kräftiges und intensives Kirschrot. Am Gaumen ausgewogen, an reife Früchte erinnernd mit Nuancen von Vanille und Mokka. 12 Monate Fassausbau
- LAN - Rioja Crianza - Bodegas** 42.-
100% Tempranillo. Leuchtendes Kirschrot. Elegantes Bouquet, nach Kirschen sowie Waldbeeren und Vanille duftend. Rein und ausdauernd im Abgang.