

ESSEN UND TRINKEN - FOOD AND DRINK

Geschätzter Gast

*Wir sind mit Begeisterung dabei, wenn wir unsere neuen Cocktails kreieren.
Zum Beispiel unseren Haus Aperitif, den Merlin Gin Tonic – ein bisschen magisch.
Den hausgemachten Syrup «The Alchemist» können Sie übrigens auch bei uns kaufen –
ein tolles Geschenk für jeden Gin Liebhaber.*

*Geniessen Sie mit Freunden unsere gluschtigen Vorspeisen, ob Black Tiger Lollies,
knusprige Zwiebelringe oder unser reichhaltiges Salatbuffet.*

*In unserer Speisekarte finden Sie tolle Fleischgerichte, vegetarische Leckerbissen
und einen herrlichen, hausgemachten Kichererbsen-Burger.*

*Mit viel Liebe rösten wir unsere Müesli-Mischung für unsere Frühstücksgäste.
Einzigartig - auch als Take away.*

Taucher Richard und Mitarbeiter



Allergene

Geben Sie uns bitte Bescheid, wenn Sie auf bestimmte Dinge allergisch sind, oder wenn Sie Unverträglichkeiten haben. Wir haben keine getrennten Räume für die Zubereitung von Gluten- und Lactoseintoleranz.

Unsere Gemüse, Salate und Garnituren können täglich wechseln.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Sie finden die 14 Allergene auf der letzten Seite der Speisekarte. Unsere Gerichte sind mit den entsprechenden Buchstaben gekennzeichnet.

ZEIT FÜR EINEN APERITIF

Aperol 🍸 Prosecco 🍸 Bitter



○ MARTINI BIANCO	4 cl.	CHF	7.—
CAMPARI	4 cl.	CHF	7.—
CYNAR	4 cl.	CHF	7.—
○ APEROL MIT PROSECCO		CHF	9.50
○ PROSECCO mit hausgemachtem holunderblütensirup		CHF	9.50
○ HUGO mit holunderblütensirup, limette, pfefferminz und eis		CHF	9.50
ORANGENSAFT frisch gepresst	2 dl.	CHF	6.50
TOMATENSAFT	2 dl.	CHF	6.50

SCHÜTZENGARTEN BIER

Gallus 🍷 Pale Ale 🍷 IPA



neben lagerbier und spezialbier im offenausschank führen wir auch noch folgende spezialitäten:

○ GALLUS 612 – OLD STYLE ALE 33CL. 5.6 Vol.%	CHF	6.—
gebraut mit feinstem smaragd-aromahopfen, mit wacholder gewürzt und mit original obergäriger ale-hefe vergoren. die reifung auf eichenholz vollendet den einzigartigen trinkgenuss der gallus-spezialität.		



○ VADIAN – PALE ALE 33CL. 5,0 Vol.%,	CHF	6.—
das vadian pale ale wird mit obergäriger ale-hefe vergoren und edlem schweizer opalhopfen gebraut. mit einem alkoholgehalt von 5,0% ist das naturtrübe vadian das leichteste der schützengarten craft biere.		



○ IPA – INDIAN PALE ALE 33CL. 6,8 Vol.%, IBU: 45	CHF	6.—
das red ipa ist ein bier mit einer feurigen farbe und einer ungewöhnlichen hopfenaromatik. kalt gehopft mit fruchtig frischen kräuter- und zitronenaromen – ein genuss auf höchstem niveau.		

COCKTAILS & FRIENDS

Merlin Gin Tonic ✎ Aperöle ✎ French 75



haus apero

HAUS APERO – ein zauberhafter cocktail CHF 13.50
premium london dry gin 4cl (37.5%vol.), hausgemachter
merlin the alchemist syrup, rosmarinzweig, schweppes tonic

○ MERLIN FRENCH 75 CHF 13.50
premium london dry gin 3cl (37.5%vol.), hausgemachter
merlin lemon thyme syrup, zitronensaft, prosecco

○ MERLIN APERÖLE CHF 12.50
hausgemachter merlin hibiscus syrup, zitronensaft,
frische pfefferminz und prosecco

L F A BLOODY MARY CHF 12.–
vodka 3cl (40%vol.), tomatensaft, salz, zitrone,
worcestershiresauce, baergfeuer



merlin French 75



AUS UNSERER SYRUP MANUFAKTUR

Alle hausgemachten merlin sirup
können sie bei uns auch kaufen!
ein faszinierendes geschenk.

20cl flasche CHF 11.50 / 12.50

50cl flasche CHF 17.– / 18.50

VORSPEISEN

Edamame 🍴 Lollies 🍴 Onion rings

VEGI **F** **EDAMAME** – die gesunde knabberei mit sojasauce und chilisalز 2 Pers. 200 gr. CHF 9.–

BAC **BLACK TIGER LOLLIES** (4 stück) CHF 14.50
black tiger gamelen knusprig gebacken, an honig – kokosmarinade und einem teuflischen curry – chili dip

VEGI **CA** **ONION RINGS** (200 gr.) CHF 9.50
knusprige zwiebelringe mit curry und chili dip

ACGLF **APERITIF-HÄPPCHEN** CHF 26.–
ab 2 personen, pro person chf. 13.–)
häppchen zum teilen, salami, pfeffermöckli, serrano rohschinken, chorizo, parmesan, dattel, gurke, brot



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Hausgemacht 🍴 Curry 🍴 Basilikum

VEGI **LFH** **CURRY – KOKOSSUPPE** CHF 9.–
mit zitronengras, kaffirblättern, currygewürzen und feiner kokosmilch

LFHB **CURRY – KOKOSSUPPE** mit riesencrevetten CHF 11.–
mit zitronengras, kaffirblättern, currygewürzen und feiner kokosmilch

VEGI **FL** **TOMATENCREMESUPPE** mit basilikumöl CHF 9.–
herrlich tomatig, klassisch zubereitet



SALATBUFFET

Antipasti ✂ Salate ✂ Vitamine



über die allergene in den salaten gibt ihnen service und küche gerne auskunft.

als gesunde vorseife, beilage oder hauptmahlzeit. sie wählen aus blatt, gemüse-, fleisch- und andere salaten. dazu gibt es curry-cashewnüsse, knusprige kürbiskerne und geröstete sonnenblumenkerne, sowie röstzwiebeln,

hausdressing, knoblauchsauce, italien dressing, balsamicoessig / olivenoel

ihr salat wird nach gewicht berechnet **100 gr. chf 2.90**

KID `S CORNER

Räuberteller ✂ Schniposa ✂ Nuggets

RÄUBERTELLER

wir bringen dir teller und besteck, damit du von deinen eltern stibitzen kannst

Gratis



SCHNIPOSA

paniertes schweinsschnitzel, pommes frites, gemüse, kleiner blattsalat. kinder bis 14 jahre erhalten zum schniposa ein kinderdessert (glace-dessert)

CHF 14.50



CHICKEN NUGGETS

mit pommes frites, curry – mayonnaise und ketchup

(4 stück)

CHF 10.50

(8 stück)

CHF 15.50



PENNE mit tomatensauce und geriebenem pamesan

CHF 12.50



GRILLED BURGER


Knusprig 🗡 Bacon 🗡 Pulled pork

- ACGMN** **KICHERERBSEN – BURGER**  mit pommes CHF 21.50
vegi – burger, hausgemachtes kichererbsen patty
eisbergsalat, tomate, essiggurke, zwiebeln, dipsauce, smoothie
- ACGMN** **CHICKEN BACON BURGER** mit pommes CHF 21.50
gebratenes pouletbrüstli, knuspriger speck,
eisbergsalat, tomate, essiggurke, zwiebeln, dipsauce, smoothie
- ACGMN** **PULLED PORK BURGER** mit pommes CHF 21.50
weich geschmorte, gezupfte schweineschulter,
eisbergsalat, tomate, essiggurke, zwiebeln, dipsauce, smoothie
- ACGMN** **BEEF BURGER** mit pommes CHF 21.50
rindfleisch patty, eisbergsalat,
tomate, essiggurke, zwiebeln, dipsauce, smoothie
- ACGMN** **CHEESE BURGER** mit pommes CHF 21.50
rindfleisch patty, cheddar, eisbergsalat,
tomate, essiggurke, zwiebeln, dipsauce, smoothie



PENNE MIT PFIFF

Pasta 🗡 al dente 🗡 Rohschinken

- GA** **PENNE CHORIZO** CHF 19.50
an rassisger tomatensauce, mit chorizo und parmesan
-  **GA** **PENNE AN BASILIKUM – PESTORAHMSAUCE** CHF 19.50
mit basilikumpesto, rahm und parmesan
- DMGA** **PENNE MIT LACHSWÜRFEL** CHF 28.—
mit orkney-lachs, senf, dill, rahm und parmesan
- AG** **PENNE AN ROHSCHINKEN RAHMSAUCE** CHF 21.—
mit zwiebeln, rohschinkenstreifen, rahm und parmesan

LACHS UND CREVETTEN

BlackTiger 🐯 Orkney-Lachs 🐯 Zedernholz



- | | | | |
|----------------|---|-----|-------|
| M G F B | BLACK TIGER CREVETTEN HORNY CHILI
geschälte crevetten mit chili, honig, knoblauch, kirschtomaten und kräuterbutter, mit reis serviert | CHF | 33.50 |
| L G B | BLACK TIGER CREVETTEN COCONUT CURRY
geschälte crevetten mit kokosmilch, banane, frischer ananas und curry, mit reis serviert | CHF | 33.50 |
| C M G D | LACHS STEAK (180gr.) auf zedernholz
orkney-lachsfilet (schottland) vom grill, auf zedernholz serviert, mit butterreis und dipsauce | CHF | 33.50 |

ROSÉ WEIN

Zinfandel 🐯 Rosé 🐯 Beringer



ZINFANDEL ROSÉ BERINGER
aromen von himbeeren und cassis, weich und süffig im gaumen mit erfrischem abgang, leicht süss



1 dl.	CHF	5.20
2 dl.	CHF	10.40
3 dl.	CHF	15.60
5 dl.	CHF	26.—
7,5 dl.	CHF	36.—

SPIESS UND KOTELETTE

Rind  Schwein  Lamm

FLG	PFEFFER SPIESS (200gr.) mit kräuterbutter fleischspieß mit kalb-, schwein-, und rindfleisch, pommes frites	CHF	27.50
FLG	ZIGEUNER SPIESS (200gr.) mit kräuterbutter rindsschnitzelscheiben, mit pommes frites	CHF	28.50
FLG	WERDENBERGER SPIESS (280gr.) mit kräuterbutter marinierte rindsnuss, speck, schweinschuft und bauernwurst chipolatas, pommes frites	CHF	32.—
FLG	LAMM – GIGOT SPIESS (180gr.) mit kräuterbutter lammgigotstücke am spieß gebraten, pommes frites	CHF	27.—
FLG	HUSAREN KOTELETTE (250gr.) mit kräuterbutter originelles, mariniertes schweinskotelette, pommes frites	CHF	29.—

ROSS-ZIGEUNER

Spezialität  Sämi`s  Pferd

FLG	ROSSZIGEUNER (200gr.) mit kräuterbutter marinierte, dünn geschnittene pferdeschnitzel, mit pommes frites	CHF	28.50
------------	---	-----	-------

BEILAGEN NACH WUNSCH

Gemüse  Pommes frites  Reis

	POMMES FRITES (beilage)	CHF	5.—
	PORTION POMMES FRITES	CHF	6.50
AG	WEDGES – KARTOFFELSCHNITZE , sauerrahm dip	CHF	6.—
ACG	TEIGWAREN	CHF	5.—
G	REIS	CHF	5.—
AG	GEMÜSEBEILAGE (fünf gemüse) (auf wunsch gluten und / oder laktosefrei)	CHF	9.50

BESTSELLER

Traditionell ✎ Bewährt ✎ Beliebt

CA PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL (140gr.) CHF 22.50
mit pommes frites

GCA SCHWEINS CORDON BLEU (140gr.) CHF 26.—
paniert, mit schinken und appenzeller käse gefüllt, pommes frites

GCA BIG CORDON (380gr.) CHF 34.50
der hammer unter den cordon bleu.
schweinsschnitzel paniert, mit schinken und appenzeller käse
gefüllt, serviert mit pommes frites. erstmals urkundlich
erwähnt am 19. juni 1989.

FNGA FITNESSTELLER (140gr.) CHF 26.—
schweinsschnitzel nature, fünf gemüse, melonenschnitz
und kräuterbutter

FLNGA SCHWEINSRAHMSCHNITZEL (140gr.) CHF 28.—
fünf gemüse und buttermudeln

VEGI HNGA GEMÜSETELLER mit gebackenen Kartoffelschnitzen CHF 25.—
bunter gemüseteller, sauerrahm-dip

VEGI GHLF FRÜCHTE CURRY CHF 28.—
früchtewürfel an curry-kokossauce, im reisring serviert
mit vielen früchten garniert,

VEGI GHLF GEMÜSE CURRY CHF 28.—
kichererbsen mit buntem gemüse an curry-kokossauce,
gelbe curypaste, weisser reis, cashewkerne,

SIXPACK BIER FÜR DIE KÜCHE CHF 10.—



ZARTE POULETBRUST

Rosmarin 🍴 Curry 🍴 Madagaskar

- | | | | |
|--------------|--|-----|-------|
| GNA | POULETBRUST SPIESS (180gr.)
fünf gemüse, kräuterbutter | CHF | 24.50 |
| FALG | REIS CASIMIR (150gr.)
pouletgeschnetzelt an curry-kokossauce
mit reis und vielen fruchten garniert. | CHF | 28.50 |
| GNLFA | POULETBRUST MADAGASKAR (140gr.)
an pfefferrahmsauce, fünf gemüse und buttermudeln | CHF | 28.50 |
| CA | POULETBRUST MIT ROSMARIN PANADE (140gr.)
ein geniales stück schweizer poulet, dipsauce,
fünf gemüse und pommes frites | CHF | 29.— |



URCHIG UND GUET

Tradition 🍴 Spezialität 🍴 Ritter Metzger

- | | | | |
|-------------|---|-----|------|
| GA | TOAST HAWAII
schinken, raclettekäse, ananas | CHF | 15.— |
| LGA | KALBSBRATWURST mit brot | CHF | 9.— |
| LFAG | KALBSBRATWURST mit zwiebelsauce | CHF | 11.— |
| LFAG | KALBSBRATWURST mit pommes frites
und zwiebelsauce | CHF | 16.— |



RINDSFILET – BEST BEEF

Center cut 🗡 Filet 🗡 Zart



- G F **RINDSFILET JUNIOR** (100gr.) CHF 29.50
 mit pommes frites und kräuterbutter
- L A G F **RINDSFILET JUNIOR MADAGASKAR** (100gr.) CHF 29.50
 mit pommes frites und pfeffersauce
- G F **RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER** (180gr.) CHF 44.—
 mit pommes frites
- L A G F **RINDSFILET MADAGASKAR** (180gr.) CHF 44.—
 mit pommes frites und pfeffersauce
- B G F **RINDSFILET SURF N' TURF** (160gr.) CHF 47.—
 mit black tiger crevetten, kirschtomaten und kräuterbutter,
 pommes frites
- G F **RINDSFILET GOLDMINE** (300gr.) CHF 58.—
 mit pommes frites und kräuterbutter

GARSTUFEN

Französisch	Englisch	Deutsch	Bedeutung
bleu	rare	stark blutig	Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.
saignant	medium rare	blutig	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.
à point	medium	rosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt“ gegart. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° C auf und ist von aussen nach innen gleichmässig rosa gefärbt.
bien cuit	well done	durchgebraten	Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85° C.

MINI DESSERT

Nutella ✍ Karamell ✍ Rosmarin



G C **KARAMELL - KARAMELL** CHF 5.50
zartes flan mit bourbon vanille. der klassiker
in perfekter konsistenz, die erinnerungen weckt.
getoppt mit hausgemachter, cremiger butter-
karamellsauce



H F G **NUTELLA – VANILLE PANNA COTTA** CHF 5.50
unser neuer. halb cremige vanille panna cotta,
halb nutella panna cotta, ein kleiner rahmtupfer,
etwas nougat und schokopulver



G **PANNA COTTA WALDBEER** CHF 5.50
im munde schmelzend, aromen von rosmarin
und waldhonig. perfekt begleitet von einer
waldbeer-zimtsauce