

Helvetica



Vorspeise

V	Gemüsecreme Suppe Croûtons, Rahm	11.5
V, GF	Wintersalat Ei, Kabis, Kürbis, Kerne, Nüsse	14.5
	Rindstatar Butter, Brot, gebeiztes Eigelb Hauptgang	25 37

Schwein, CH
Kalb, CH
Rind, CH
Forelle, Römerswil CH
Bauernschinken, Apfelsäuli CH
Sauerteigbrot, Bread.love

GF = Glutenfrei LF = Laktosefrei V = Vegetarisch VG = Vegan
Bei Fragen zu Allergenen wende dich bitte an unser Personal.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Hauptgang

LF	Bauernbratwurst Ueli-Hof, Zwiebelsauce, Rösti	33
	Kalbshacktäschi Kartoffelstampf, Jus, Rüebli	38
	Cordon Bleu vom Säuli Pommes, Gemüse, Preiselbeeren, Zitrone	42
GF	Rib Eye Steak Kräuterbutter, Pommes, Gemüse	47
	Forellenknusperli Gemüsereis, Tartarsauce	41
V	Kartoffelgulasch Knödel, Sautierte Pilze, Crème Fraiche	35
V	Spätzli-Gemüsepfanne Röstzwiebeln	33

Dessert

	Mousse au Chocolat	
	Crumble, Rahm	12

	Maroni-Quarkschnitte	
	Heidelbeeren, Rahm	9

GF	Affogato	
	Vanilleglace, Espresso	8.5

GF	Glace	
	Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Joghurt, Zimt	4.5

Offenwein

Schaumwein

	Prosecco		
10 cl	Integrale, DOC, Brut		8

Weisswein

	Domaine Henri Cruchon		
10 cl	Chasselas, Grand Cru «Au Clos» AOC Bio, Waadt	2024	10

	Château Doyac		
10 cl	Le Pélican blanc, Sauvignon Blanc, Bordeaux FR	2024	10.5

	Bruna Grimaldi		
10 cl	Roero Arneis, Piemonte IT	2024	8

Offenwein

Rotwein

	Weingut Besson-Strasser		
10 cl	Zweigelt, AOC Bio, Zürich	2022	12.5
	Le Matou Rouge AOP Bio		
10 cl	Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Rhône FR	2024	9.5
	Rioja Crianza Torno		
10 cl	Tempranillo, Rioja ESP	2019	9.5

Alkoholfrei

	Manufaktur Jörg Geiger		
10 cl	PriSecco, Rosenzauber, Apfel, Rose, Minze Schlat DE		8

Bier

	Lager Hell	
30 cl	Einsiedler Bier	5.5
50 cl	Einsiedler Bier	8

	Reisbier Glutenfrei	
33 cl	Appenzeller Bier	6

Alkoholfrei

	Bier Zero 0.0%	
33 cl	Birra Moretti	5.5

	Irish Red Ale	
33 cl	Kitchenbrew	6.5

	Pale Ale	
33 cl	Chopfab Bleifrei	6.5
