



Nöd vergitzle, de Frühling isch da!

Mit den Gitzi von Toni Odermatt in Stans unterstützen wir die Erhaltung der Toggenburgerziegen. Neben dem Nose to tail-Prinzip bleiben wir auch unseren Kleinen Tellern treu. Wie immer ist die Hälfte davon vegetarisch. Um diese Jahreszeit wächst bei uns noch nicht viel, deshalb verwenden wir herrliches italienisches Gemüse. - En Guete!

Kleine Teller

Snacks

Mixed Pickles — 5

Mandeln, Angostura & Rosmarin — 5

Grüne Cerignola-Oliven — 5

Homemade Fenchelsalami — 9

Cured Beef, Trockenfleisch — 9

Bittersalat

Erbsenspargelsprossen, Minze & Balsamico

10

Frühlingsrüepli

Gebraten, Joghurt & Sumach

11

Spargel

Erbsen, Fave, Geisskäsecreme, Bärlauch & Brotchips

13

Büffelmozzarella

Sarditomaten, rote Zwiebeln, Basilikum & Rucola

15

Carpaccio

Fenchel, Kohlräbli, Kerbel, Holunderblütenessig & roter Quinoa

12

Ei

Frittiert, Estragonmayonnaise & Wild- und Garten-Kräutersalat

12

Herz

Rind, Aji Amarillo, Koriander, Frühlingszwiebeln & Limette

12

Crispy Belly

Molkensäuli-Bauch, Rhabarberpickles & Brunnenkresse

14

Lachsforelle

Tartar, Saiblingsrogen, Sauerrahm, Meerrettich, Gurke, Erbsenkresse, Roggenbrotchips & Dill

18

Grosse Teller

Spargeln

mit Löwenzahn, Estragon, Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln

31

Fritters

Wildspargel, Erbse, Fave, Frühlingszwiebel, Joghurt, Minze & frittierte Curryblätter

29

Ravioli

Ricotta, Zitrone, Artischocken & Peterli

31

Grünzeug

Cime di Rape, Mönchsbart, Spinat, Broccoli, burnt Lemon, Grünkern-Vinaigrette

28

Grünzeug mit Tagliata

Tranchiertes Molkensäuli, Cime di Rape, Mönchsbart, Broccoli, burnt Lemon, Grünkern-Vinaigrette

36

Gitzi

mit Frühlingsgemüse & Zitronenpolenta

38

Hausgemachte Wurst

Rinds-Wurst „Chorizo-Style“ gebratene Kartoffeln, Zwiebeln & Chilis

28

Kalbsragoût

Morcheln, Wildspargeln, Broccoli & Kartoffelstampf

40

Klassiker

Gartensalat

Frühlingsblätter & Gemüse

10.50

Wienerschnitzel

mit Pommes Frites

42

Kalbsgschnätzlets Züri

mit Rösti

39/33

Kalbsleberli

mit Rösti

36/30

Burger

100% Fleisch, ohne Brötli,
mit Ziegelhütte Fries & Chili-Öl

31

Vom Holzkohlegrill

Côte de Boeuf

4 Wochen trockengereift, ab 600 g

13/100 g

Long Ribs vom Rind

72 Stunden konfiert

Für 2 Personen

35 pro Person

Allergene: Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

Beilagen

Tagesgemüse — 8

Spargeln, Fave & Erbsen — 11

Zitronenpolenta — 8

Gebratene Kartoffeln, Chilis &
Zwiebeln — 8

Kartoffelstampf — 8

Neue Kartoffeln — 8

Pommes — 7

Im Rindsfett frittierte Pommes —
8

Herkunft unserer Produkte

Gitzi und Molkensäuli von Toni Odermatt, Stans; Angus-Limousin Rind 100% grasgefüttert (Burger, Herz und Côte de Boeuf) von Eric Meili, Bubikon; Rind (Long Ribs) und Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen; Kalb von Metzgerei Reif; Lachsforelle vom Forellenhof Spielhofer, Luzern; Ravioli von Patrizia Fontana

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Dessert & Käse

FrISCHE Erdbeeren — 9.50

Rhabarber

Honigstreusel & Sauermilchglacé

— 12

Rosige Eton-Mess

(fast ein britischer Klassiker)

Mascarpone, Rosenwasser,
Granatapfelsirup, Meringues,
Erdbeeren & Erdbeersorbet — 12

Kaffee-Financier

mit Pekannusscrème — 9.50

Meringues

mit Rahm — 10

Warmes

Schoggiküchlein

mit hausgemachtem Sauerrahm-
Minzeglacé — 13

Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot

Coupes

Coupe Romanoff — 14 / 11.50

Eiskaffee — 12 / 9.50

Coupe Dänemark — 12 / 9.50

Glacé

hausgemacht: Birne, Erdbeer,
Sauerrahm-Minze, Sauermilch

4.50/Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

3.50/Kugel

mit Rahm +1.50

Käse

Chevrot Maître Sequin

Ziegenkäslis mit Rhabarberpickles

— 12