



Nöd vergitzle, de Frühling isch da!

Mit den Gitzis 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

Sauerteigbrot & gesalzene Butter,
beides hausgemacht — 5

Mandeln, Angostura & Rosmarin — 5

Grüne Cerignola-Oliven — 5

Homemade Fenchelsalami — 9

Cured Beef, Trockenfleisch — 9

Bittersalat

Erbsenspargel-Sprossen, Minze
& Balsamico

10

Frühlingsrüepli

Gebraten, Joghurt & Sumach

11

Spargel

Erbsen, Fave, Geisskäsecreme,
Bärlauch & Brotchips

13

Büffelmozzarella

Borlottibohnen, Stangensellerie,
Chilis, Peterli, Rucola & Maggikraut

15

Puntarelle

Catalognahrerzen, Knoblauch, Zitrone,
Olivenöl & Sardellen

12

Ei

Frittiert, Estragonmayonnaise &
Wild- und Garten-Kräutersalat

12

Gitzi-Leber

Johannisbeeren & hausgemachter
Bitter

12

Gitzi-Rücken

Shiso, Frühzwiebel, Koriander,
Ingwer, Soja, Knoblauchchips
& Stangensellerie

19

Crispy Belly

Molkensäuli-Bauch, Rhabarberpickles
& Brunnenkresse

14

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

Gitzi-Bärlauch-Wurst, 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

Slow'n'Low

Gitzischulter, langsam gegart

Für 2 Personen — 76

Für 3 Personen — 114

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 und Côte de Boeuf) von Eric Meili, Bubikon; Rind (Long Ribs) und Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen; Kalb von Metzgerei Reif; Ravioli von Patrizia Fontana

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Dessert & Käse

FrISCHE Erdbeeren — 9.50

Lemon Curd

Mandelkrokant und Estragonglacé

— 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,
Americano-Traube, Sauerrahm-Minze,
Kardamom, Estragon

4.50 / Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

3.50 / Kugel

mit Rahm + 1.50

Käse

Chevrot Maître Sequin

Ziegenkäsli mit Rhabarberpickles

— 12