

Z'Morgä

Frühstück – 10:00 bis 13:00 Uhr

D` Gipfeli z'Morgä

Croissant mit Butter und hausgemachter Marmelade

4,00

Der Zürcher z'Morgä

Appenzeller, Alpweichkäse, Rosmarin-Schinken,
Fenchelsalami, hausgemachte Marmelade und Bircher Müsli

10,50

S'Chäser z'Morgä

Appenzeller, Alpweichkäse, Mozzarella & Tomate mit Pesto,
Ziegenfrischkäse mit Feigen-Rosinen-Chutney, Bircher Müesli

10,50

Der Ami z'Morgä

Rührei mit Bacon oder Nürnberger Würstchen, Toast, Obstsalat,
Pancake mit Ahornsirup, Sesam-Laugen-Kringel mit Lachstartar

12,50

Am Alpöhi sis z'Morgä

Lose, in Butter gebratene Röstispäne mit 2 Spiegeleiern und Bacon

10,50

Än Vegane z'Morgä

Chia Müesli mit Früchten, Nüssen, Datteln, glutenfreien Haferflocken
und Soja Joghurt, Tomaten-Hummus, frischer & cremiger Avocado,
und glutenfreier, süßer Muffin

12,50

Langsam und Gmüetlich (ab 2 Personen)

Appenzeller, Ziegenfrischkäse mit Feigen-Rosinen-Chutney,
Mozzarella&Tomate mit Pesto , Rosmarinschinken, Fenchelsalami, Rührei,
Lachstartar, Tomaten-Hummus, Bircher Müesli, Honig, Marmelade
und ein Glas Sekt oder frisch gepresster Orangensaft

pro Person

17,50

Glutenfreier Brotkorb

2 Scheiben Körnerbrot, 1 Schrippe

pro Korb

2,50

Alle Preise in Euro!

Sesam-Laugen-Kringel,

wahlweise mit:

Gmüäs

mit Avocado, gegrillte Kirschtomaten in Chili-Basilikumöl
und Gemüsechips

6,00

Ziege

mit Ziegenfrischkäse und Feigen-Rosinen-Chutney

6,50

Fisch

mit Lachstartar und Avocado-creme

6,50

1 gekochtes Ei

1,50

2 Spiegeleier mit Butter und Toast

5,00

Rührei von 3 Eiern mit Butter und Toast

Natur

6,00

Mit Tomate & Schweizer Greyezer Käse

7,00

Mit Bacon

7,50

Mit Nürnberger Würstchen

7,50

Bircher Müesli

Mit geriebenem Apfel, zerdrückter Banane, geriebenen Haselnüssen,
Joghurt, Quark, Honig, Haferflocken und frischem Obstsalat

6,50

Chia Müesli

Chia Müesli mit Nüssen, Datteln, glutenfreien Haferflocken,
Soja Joghurt und frischem Obstsalat

7,00

Joghurt

Mit frischem Obstsalat

6,00

Obstsalat

6,00

4 Pancakes

Mit Ahornsirup und Butter

5,50

**Unsere Eier stammen von freilaufenden Hühnern
des Eierhof Löwendorf in Trebbin.**

Alle Preise in Euro!

Schwiizer Klassiker

ab 12:00 Uhr

Vorspiisä

Früäliligssuppä

Täglich wechselnde Suppe mit Crunch

6,00

Chliine Grüene

gemischter Pflücksalat an Zitronen-Olivenöl-Senf-Dressing

5,50

Geissä-Chäs usem Ofe

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, serviert mit Rucola und karamellisierten Walnüssen an Balsamico-Reduktion

9,50

Burrata

Die cremigste Form des Mozzarella, serviert mit warmen Chilitomaten in Basilikumöl

8,50

Tartar

vom Lachs, hausgebeizt mit Kräutern & Co., angemacht mit Kapern, Zwiebeln und Dill, serviert mit Avocado und Chili-Tomaten

12,50

Chnabber Plättli zum Bier

Oliven, Käsewürfeln, Süasse Säuli (Backpflaumen im Speckmantel)

10,50

Zwischengerichte oder Vorspeisen zum Teilen

Schüsslä Energie

Kräutersalat, Tomate, Gurke, Würfel vom ofengebackenen Gemüse, Curry-Sonnenblumenkerne und Croutons

10,50

Dazu servieren wir auf Wunsch:

Gebratene Maishähnchenbruststreifen

plus 4,50

Gebratene Ziegenkäserolle

plus 4,50

Gebratene Rindersteakstreifen

plus 6,00

Lachsfilet aus der Fenchelsamenmarinade

plus 6,00

Schwiizer Wurst-Chäs-Salat

Emmentaler, Lyoner, Cornichons und rote Zwiebeln in weißer Balsamico-Vinaigrette, dazu Brot & Butter

12,50

Alphüttä Plättli

Für zwei Personen eine Vorspeise, allein ein Hauptgericht!

Wurst-Käse-Salat, Fenchelsalami, Rohschinken, Appenzeller,

Alpweickkäse, Feigen-Rosinen-Chutney, Cornichons, Brot & Butter

16,50

Alle Preise in Euro!

Hauptspiisä

Chäs Chnöpfle

Kurze Spätzle mit Vacherin, Emmentaler und Greyerzer, serviert mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und kleinem Salat 12,00

Risotto

sämig gekochter Safran-Weißwein-Risotto, serviert mit grünem Spargel, gegrillten Chilitomaten und Parmesan (wahlweise auch vegan, ohne Parmesan möglich) 12,50

Dazu servieren wir auf Wunsch:

Gebratene Maishähnchenbruststreifen	plus	4,50
Gebratene Ziegenkäserolle	plus	4,50
Gebratene Rindersteakstreifen	plus	6,00
Lachsfilet aus der Fenchelsamenmarinade	plus	6,00

Burä Röschti

Kartoffel-Rösti, mit Greyerzer und Vacherin überbacken, dazu zwei Spiegeleier und ein kleiner Salat 13,50

Vegani Röschti

Kartoffelrösti mit Artischocke, jungem Spinat und getrockneten Tomaten in Mandelrahm 14,50

Fisch Röschti

Kartoffel-Rösti mit, auf der Haut gebratenem Lachsfilet und grünem Spargel, serviert mit Rhabarberchutney 15,50

Bratwurscht und Bölläsauce

Original St. Galler Kalbsbratwurst, serviert mit Zwiebelsauce, Kartoffel-Rösti und kleiner Salat 14,50

Züri Gschnätzlets

Kalbfleisch-Geschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce, dazu natürlich hausgemachter Schweizer Rösti 18,50

Wiäner Schnitzel

vom Milchkalb, hauchdünn geklopft und in der Brotpanade gebacken, dazu warmer Kartoffel-Gurkensalat 19,50

Rindsfilet

serviert mit Schweizer Alpenkräuter-Trüffelbutter, gebackenen, kleinen Kartoffeln aus dem Ofen und Gazpacho-Salat 22,50

Schweizer Klassiker Fondue „Moitié-Moitié“ ab 2 Personen

Käsefondue aus Freiburger Vacherin und Greyerzer, p.P. 22,50
serviert mit Brotwürfeln, kleinen Kartoffeln und Cornichons
außerdem Chasselas und Kirschwasser für die persönliche Note

Alle Preise in Euro!

Süessi Tröimli...

Toblerone Mousse

Wär hätt's erfundä? Sehr lecker, macht aber leider süchtig... 6,00

Thurgauer Öpfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, serviert mit Vanilleeis 7,00

Topfenknödel

mit Marillen gefüllt, serviert mit Erdbeerragout und Vanillesauce 7,00

Süesses Ändi

Kaffee oder Espresso und ein Bündner Mini-Nusstörtli 4,50

Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee und Sahne 5,00

Erdbeerbecher

Je 1 Kugel Vanille- und Erdbeereis, Erdbeerragout und Sahne 6,00

Glace Chuglä

Vanille, Erdbeer, dunkle Schokolade, Zitronensorbet pro Kugel 1,20

Sahne extra

1,00

Bätziwasser / Verdauerli / Schnaps

von Kindschi usem Bündner Land

Röteli

Likör von getrockneten Kirschen 2 cl 4,00

Wacholder

Kräftig-aromatischer Branntwein mit feinem Wacholderaroma 2 cl 4,00

Chrüter

Gebrannt aus über 50 Schweizer Kräutern 2 cl 4,00

Enzian

Edles Destillat aus der vergorenen Wurzel des gelben Enzians. 2 cl 5,00

mehr Schweizer Verdauerli - finden Sie in der Getränkearte!

Allergene Kennzeichnung

**Liebe Gäste,
die Sie sich mit Allergien und Unverträglichkeiten
„herumschlagen“ müssen. Wir halten eine Speisekarte bereit,
auf der die wichtigsten allergenen Stoffe gekennzeichnet sind.
Aber, natürlich möchte man nicht immer essen, was zufällig ins
allergene Bild passt...**

Deswegen gilt, wie auch bisher, sprechen Sie mit uns!

**Wir versuchen gerne Ihre körperlichen Bedürfnisse, aber auch
Ihre kulinarischen Gelüste zu bedienen – schließlich sind wir
doch Gastgeber!**

**Wir bitten um Verständnis, dass wir hier natürlich im Rahmen
unsere zeitlichen und personellen Möglichkeiten bleiben müssen.**

**Wechselnde Gerichte, wie der Businesslunch oder
Büffetspeisen, werden am Gericht gekennzeichnet oder können
beim Service oder Empfang erfragt werden.**

**Wir wünschen Ihnen einen sorglosen und leckeren Besuch bei
uns im Nola`s am Weinberg!**