

Aperitif Die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



Sommerbrise (Passionsfruchtsirup, Bitter Lemon, Prosecco, Eis) Fr. 8.90
Unser fruchtig, leichter Sommerapéro... für beste Sommerlaune!

Aperol Sprizz
(Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz, Eis) Fr. 8.90

Hugo
(Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Eis) Fr. 8.90

Gläsli Prosecco 1dl Fr. 8.00
Gläsli Moscato d'Asti DOCG Scrapona Casa Vinicola 1dl Fr. 9.00

Alkoholfrei

Flip **F**lop (Sanbitter, Walliser Aprikosensaft, Eis) Fr. 7.80

Aperitivo bitter mit Orangensaft Fr. 6.90

Hugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Mineral, Eis) Fr. 6.90

J. Gasco **A**peritivo bitter (alkoholfrei) 2dl Fr. 6.00

J. Gasco **S**odarosa (alkoholfrei pink Grapefruit) 2dl Fr. 6.00

Immer bestens informiert sein über den Grossteil?
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram



Offene Weine

Riesling Kabinett trocken 2017 1dl 7.20 7.5dl 49.00
Fr. Fr. 7.20 49.00
Traubensorte: Riesling
Weingut: Franz-Josef Eifel Herkunft: Trittenheim
Weinbeschrieb: Dieser Spitzen-Riesling ist kristallklar und ausgewogen, am Gaumen herrlich frisch und präsent. Aus den Schieferhängen in den besten Trittenheimer Lagen «der Apotheke».

Petite Arvine (Armonia weiss) 2019 1dl 7.50 7.5dl 52.00
Fr. Fr. 7.50 52.00
Weingut: John und Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis
Intensives und gleichzeitig komplexes Bouquet mit Aromen von Orangen, Ananas, Aprikosen und blumiger Würze (Glyzinien). Im Gaumen dicht und komplex mit guter Struktur und kräftigem Körper. Feine Säure und natürliche Salzigkeit.

Primitivo Rosato (Roséwein) 2019 1dl 5.90 7.5dl 39.00
Fr. Fr. 5.90 39.00
Weingut: Vigne Monache Herkunft: Tarantino, Manduria, Italien
Ein spritziger Roséwein, der ausschliesslich aus reinen Primitivo-Trauben hergestellt wird. Kirschrosa mit olfaktorischen Noten, die an Erdbeerbaum, Granatapfel und Wildkirschen erinnern. Fein und elegant.

Cuvée «Armonia» rouge (Hausmarke) 2019 1dl 7.50 7.5dl 52.00
Fr. Fr. 7.50 52.00
Traubensorte: Gamaret & Cabernet Jura
Weingut: Henry Cruchon Herkunft: Echichens, Waadt
Die tägliche Antriebskraft im Grossteil „das Streben nach Harmonie“ ist Inspiration und Namensgeber für unseren Hauswein. Durch das gelungene Zusammenspiel der beiden Trauben Gamaret und Cabernet Jura entstand eine vertrauenswürdige und einmalige Harmonie.

La Pépité rouge 2019 1dl 7.20 7.5dl 49.00
Fr. Fr. 7.20 49.00
Traubensorte: Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah
Weingut: Frédéric Dumoulin, l'Orpailleur Herkunft: Uvrier, Sion, Wallis
Jeder Goldsucher (Orpailleur) findet in seiner Karriere zumindest einmal ein Goldstück. In unserem Fall ist es diese tolle rote Assemblage, in der sich Frucht und Würze, Intensität der Aromen und runder Gaumenfluss vereinen. Ein Genusswein, der jede gesellige Tischrunde aufwertet. Ein Korb von Waldbeeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren) umschmeichelt die Nase, umrahmt von herrlichen Gewürz- und Holznoten (Kakao, Vanille, getoastetes Brot). Der Antrunk fühlt sich rund und schmeichelhaft an, intensive Aromen und seidenfeine Gerbstoffe führen in den langanhaltenden Abgang.

Cubardi Primitivo Salento 2019 1dl 7.20 7.5dl 49.00
Fr. Fr. 7.20 49.00
Traubensorte: Primitivo Weingut: Schola Sarmenti Herkunft: Apulien
Weinbeschrieb: Bei der Ernte werden ausschliesslich die besten Trauben gewählt, die in einem Umfeld von Respekt und Liebe zur Natur wachsen durften. Strahlendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Überaus kräftiges und würziges Bouquet mit vielschichtigen Fruchtaromen sowie feinen Anklängen von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee. Am Gaumen ist der Cubardi sehr kräftig, reich an Extraktstoffen, mit weichem Tannin und einem langen, eleganten Finale.



Sommer- Menü

„Chefsalat“
Bunt gemischte Salate
mit Eischeiben und gebratenem Speck



Leichte Tomatensuppe
mit Mozzarella und Basilikum











„Mix-Grill-Spiess“ (klein)
mit Kalbssteak- und Rindsfiletwürfeln
Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Pommes frites



„Mango & Berry“
Hausgemachtes Mangomousse
mit Rahmtupf

Menü 4 Gang	Fr.	72.00
Menü 3 Gang	Fr.	65.00
Menühauptgang (kleiner Spiess)	Fr.	44.00
Menühauptgang (grosser Spiess)	Fr.	51.00
oder Sie bestellen nach Belieben einzelne Gänge		

Vorspeisen & Suppen

 Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing	Fr.	9.00	
 Kleiner gemischter Salat an Hausdressing	Fr.	11.00	
 „Chefsalat“ bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben	Fr.	12.00	
 Tagessuppe	Fr.	7.00	
 Leichte Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	9.00	

Tatar

 Beef-Steak-Tatar dazu Toast und Butter serviert	Vorspeise	Fr.	20.00
	Hauptgang	Fr.	29.00
 Beef-Steak-Tatar „Gourmet“ mit Zwiebeln und Knoblauch	Vorspeise	Fr.	22.00
	Hauptgang	Fr.	31.00

Unsere Tatarvariationen werden mit Toast und Butter serviert.

Vegetarische Hauptgänge & vegan



„Linsen-Gemüsecurry“
Linsen an Kokos-Currysauce
serviert mit Trockenreis

Hauptgang Fr. 24.00
kleinere Portion Fr. 21.00



„Vegi-Fitness“
Gebackene Mini-Frühlingsrollen
mit süsser Chilisaucе, garniert mit bunten Salaten

7Stück Fr. 26.00
4Stück Fr. 22.00



Fitnesssteller



„Wanderlust-Fitness“
Schweins-Cordonbleu mit Speck und Giswiler Stock-Käse gefüllt
und mit bunten Salaten garniert

Fr. 32.00



„Rindsfilet-Fitness“
Obwaldner Rindsfilet mit Kräuterbutter
und bunten Salaten garniert

160g Fr. 48.00
130g Fr. 42.00



„Poulet-Fitness“
Schweizer Pouletbrust-Schnitzel
mit Kräuterbutter und bunten Salaten garniert

Fr. 27.00

Sommer-Hits & Klassiker

 „Mixed-Grill-Spiess“ mit Kalbscarré- und Rindsfiletwürfel, Zwiebeln und Speck, dazu Kräuterbutter und Barbecuesauce dazu Pommes frites oder als Salat-Fitnesssteller	Hauptgang	Fr.	51.00
	kleinere Portion	Fr.	44.00
 Gebratener Lachs mit Zitronenbutter dazu Kräuternudeln und Gemüse	Hauptgang	Fr.	34.00
	kleinere Portion	Fr.	29.00
 Kalbs-Cordonbleu „Doppelt hält besser“ gefüllt mit Schinken, Seiler Raclette & „Schniderchäs“ dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur		Fr.	42.00
 „Grossteiler Schwingerteller“ Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	Hauptgang	Fr.	29.00 
	kleinere Portion	Fr.	25.00
 Holzerkotelette „Heiri“ Panierte Schweinskotelette mit Bratensauce und Pommes frites serviert auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu		Fr.	28.00 
		Fr.	+4.00
 „Schnipo“ Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites und Zitronengarnitur auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu	Hauptgang	Fr.	22.00 
	kleinere Portion	Fr.	18.00
		Fr.	+4.00
 „GBB“ Grossteiler Beef Burger Rindsburger im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Zwiebeln, Tomate und BigPart-Haussauce, dazu Pommes frites im Körbli		Fr.	27.00

Bei Beilagen-Änderungen mit Kroketten oder Rösti gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.
 Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis von 2 Franken

Für unsere kleinen Gäste



„**Rapunzel**“
Grüner Salat mit
Rüeblistreifen

CHF 5.00



„**Suppenkaspar**“
Bouillon mit
hausgemachten Flädli

CHF 7.50



„**Pippi Langstrumpf**“
Paniertes
Schweinsschnitzel
mit Pommes frites

CHF 12.00



„**Sandmännchen**“
Chicken Nuggets
mit Pommes frites
und Karottengemüse

CHF 12.00



„**Mickey Mouse**“
Schweinsrahmschnitzel
mit Teigwaren

CHF 14.00



Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionengrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren. Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden. Preise inkl. 7.7% MwSt

Für unsere kleinen Gäste



„Piraten-Toast“
Zwei Scheiben Toast
mit Pouletbrust und
Speck, dazu frittierte
Kartoffeln im Körbli

CHF 15.00



„Schellenursli“
Kleine Kartoffelrösti
mit Käse überbacken

CHF 14.00



„Heidi“
Portion Pommes frites
mit Ketchup

CHF 5.00



„Spiderman“
Kernser Teigwaren
mit Tomatensauce

CHF 8.00



Einhorn-Dessert
„Rainbow Candy“
1 Kugel Vanilleglace
mit buntem
Einhorn-Meringue, Marshmallow-Ohren,
Regenbogen-Gummischlange
Zuckerstreusel & Rahm

CHF 7.50



Fussball-Dessert
„Kicker-Coupe Oreo“
1 Kugel Stracciatellaglace
mit Oreo-Knusperboden
grüne Zuckerstreusel
Rahm & Fussballdeko

CHF 7.50



Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionengrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren. Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden.