

LUNCH MENU

Orangen-Ruebli-Ingwer Suppe

* * * *

Spinat-Forelle Burger

Schweizer Forelle , Spinat-Burger-Patty, Cherry Tomaten,
Knoblauch, Sauce Hollandaise
serviert im Sesam Bun, mit Pommes
26.80

oder

Hummus Variation

Randen und Natur Hummus,
Grillgemüse, Granatapfel,
dazu Naan Brot
24.80

CLASSICS & STARTERS TO SHARE

NACHOS VEGI

mit Käse überbackene Corn Chips, Guacamole, Tomatensalsa

Go spicy: add Chili and Jalapeños + 3.-

Go wild: add Chili con carne or swiss chicken on top of the Nachos + 8.-

Small 13.80

Regular 18.80

VIRGINIA CHICKEN WINGS

Pouletflügeli im Choerbli

Choose: mariniert an hausgemachter Sweet-Chilli-BBQ Sauce oder knusprig gewürzt mit Paprika-Chilli

Add: Roxy or Bluecheese +2.-, add as many Wings as you want +2.50 piece

18.80 (6 Stück)

FRIED MOZZARELLA STICKS

mit Chipotle Mayo

12.80 (6 Stück)

21.80 (12 Stück)

SOUP

TOMATO SOUP

Tomatensuppe, mit grünem Pesto

small

9.80

regular

14.80

SALAD BOWLS

CALIFORNIA BBQ CHICKEN SALAD

gebratene Swiss Pouletbruststreifen mariniert an Sweet-Chilli-BBQ Sauce,
Lattich, Hüttenkäse, Tomaten, Gurken, Avocado, Parmesan, Kernen-Mix, an Hausdressing

small

regular

28.80

CLASSIC CAESAR SALAD

Lattich, Parmesan, Croûtons, an Caesardressing

Add on: crispy chicken (CH) + 8.- / Bacon (CH) + 3.- / Anchovis (PT) + 3. - /

12.80

17.80

BEET ROOT - GOAT CHEESE CARPACCIO

Gelber Randen in Scheiben, grillierter Radicchio Trevisiano, warmer Ziegenkäse,
Baumnüsse, an Honig-Balsamico

17.80

26.80

BURGERS

Alle Burger werden mit Fries serviert.

Upgrade your Fries to Onion Rings +4.- or truffel fries +6.-, Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries – 4.-

Choose your Bun: - Vollkorn- or Brioche-Bun
- Glutenfrei Bun (durch die Zubereitung in der Küche kann es Spuren von Gluten enthalten)+1.-
- Low carb wrapped in Icebergsalat, serviert mit Salat statt Pommes -3.-

BLACK ANGUS 160gr

RACLETTE BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Raclette Käse, Silberzwiebeln, Cornichons, Röschtitaler, Cole Slaw, Roxysauce

33.80

BLUE CHEESE BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Swiss Bacon, Blue Cheese, Onion Rings, Cole Slaw, Gorgonzola Sauce

31.80

BACON CHEESE BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Swiss Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce

29.80

@IBOBBYLEFROG

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Avocado, Zwiebeln, Chili, Spiegelei, Cheddar, Swiss Bacon, Roxysauce

36.80

LAMB

LAMB-MARMITE BURGER

Lammfleisch aus dem Alpstein ist besonders zart und zeichnet sich durch seinen würzigen Geschmack aus.

Alpstein Lammfleisch (CH) mariniert an Marmite-Whisky Sauce, Minz Sauce, spicy Mango Chutney, Cole Slaw

30.80

CHICKEN 140gr

KEVIN'S PANKO CHICKEN BURGER

Schweizer Poulet Brust im Panko-Mantel, Cajun-Senf-Sauerrahm Sauce, Lattich und Cole Slaw

29.80

CAESAR CHICKEN BURGER

Grillierte Schweizer Pouletbrust, Lattichsalat, Parmesan, Swiss Bacon, Spiegelei, Caesar Dressing

31.80

FISH

SALMON TROUT BURGER

Schweizer Lachsforelle grilliert, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola,

Tomaten-Kräuter-Knoblauch, Dill Sauerrahm

33.80

PLANTBASED

VEGAN BBQ BURGER VEGAN

Beyond Meat, Lattich, Essiggurke, Tomate, BBQ-Sauce, Chimichurri, serviert im Vollkorn Bun

29.80

Add On: Double your Patty +9.- | Bacon (CH) +3.- | Käse +3.- | Spiegelei +3.- | Avocado +3.- | Extra Sauce +2.- | Chili +2.-

SMASH BURGER 120gr auf dem Grill flach gepresst für beste Röstaromen,

Alle Burger werden mit Fries und im hellen Brioche Bun serviert

MO'S SMASHED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger,
American Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy Sauce, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola

25.80

FEDE'S SMASHED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger,
Yuccas Chips, Manchego, Serrano Schinken, Salsa Brava

27.80

EDI'S SMASHED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger,
Sauercrème-Mix Pickel Sauce, Spicy Bacon Jam, grillierte Tomate

26.80

HUGO'S SMASHED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef-Burger,
Rahmsauce mit Pilzen, Parmesan, Karamalisierte Zwiebeln, Wildschweinwurst gebraten

27.80



CLUBS & TEX-MEX CORNER

FISH & CHIPS		29.80
Egli Knusperli, im Bierteig, Tartarsauce, mit Fries		
FARMER CHICKEN CLUB	24.80	31.80
Schweizer Pouletbrust, Spiegelei, Swiss Bacon, Avocado, Lattich, Roxy-Sauce, mit Fries		
VEGGIE CLUB	21.80	28.80
Büffelmozzarella, Tomaten, Grillgemüse, Pesto, mit Fries		
PASTRAMI QUESADILLA	21.80	28.80
Bluecheese, Mozzarella, karamalisierte Zwiebeln, Pastrami, Chipotle-Mayo separate		
CHICKEN QUESADILLA	19.80	26.80
Schweizer Pouletbrust, Chipotle-Jam, Käse, Chipotle-Mayo separate		
CHILI CON CARNE IN DER PFANNE SERVIERT		29.80
Schweizer Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm, serviert mit warmen Weizentortillas		

SWEETS & ICE CREAM

Unsere Glace beziehen wir aus Buchberg/SH, mit Milch direkt ab Hof und Früchten aus der Region.

NEW YORK CHEESE CAKE mit Schlagrahm <i>mit frischen Früchten + 3.-</i>		12.-
CHURROS (5 Stk.) mit Nuss-Nougatsauce und Vanille Sauce		9.50
OREO COUP Oreo mit Vanilleglace verrührt		5.50
COUP DÄNEMARK 2 Kugeln Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm		11.-
MINI COUP DÄNEMARK 1 Kugel Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm		7.80
BANANEN SPLIT Banane, 2 Kugeln Vanille Glace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm		12.-
ICE COFFEE Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm		9.-
BROWNIE		4.50
GLACE Vanille, Schoggi, Erdbeere, Ovomaltine, Bona Farina (Mais)	<i>pro Kugel</i>	4.50
SORBET Himbeere, Apfel	<i>pro Kugel</i>	4.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot gibt dir unser Staff gerne Auskunft.

Herkunft Deklaration:

Alles Fleisch wie Rind, Lamm, Schwein und Poulet aus der Schweiz, Lachsforelle aus der Schweiz, Poulet Flügel aus Deutschland, Rauchlachs aus Norwegen, Flusskrebsschwaenze aus Asien - Binnengewässer (FAO 04), Egli Knusperli aus Deutschland, MSC Marine Stewardship Council, Fanggebiet Asien, Wildfleisch aus der EU/Österreich, Verarbeitung in der Schweiz