

LUNCH MENU

BURGERITO

alles was ein Burger braucht, eingerollt in Weizentortilla
Black Angus Fleisch, Käse, Lattich,
Tomate, Roxy Sauce, Röschi Pommes

28.80

Gurken-Lachsforelle-Tatar

Frische Gurke, hausmarinierte Lachsforelle,
Sauerrahm und Dill als Tatar,
auf Blattsalat mit frischer Avocado, Lime

26.80

als Dessert

Mini Coup Romanoff
schweizer Erdbeeren, Vanille Glace aus Buchberg/SH



CLASSICS & STARTERS TO SHARE

NACHOS

mit Käse überbackene Cornchips, 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 Chörbli

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

ADD: Roxy or Bluecheese +2.– | add as many Wings as you want + 2.50 piece

18.80

CRISPY CHICKEN TENDERS

Schweizer Pouletstreifen im Pankomantel 3 Stück,

in der Buttermilch eingelegt, mariniert mit Curry und Paprika-Chili

ADD your Dip: Roxy +2.–, Bluecheese +2.–, Chipotlejam +2.–, Cajun-Senf-Sauerrahm +2.–

ADD your Side: Röstifrites +9.80.–

18.80

FRIED MOZARELLA STICKS OR JALAPEÑOS CHEESE STICKS

mit Chipotle-Mayo

6 Stk. 12.80
12 Stk. 21.80

SOUPS

TOMATO SOUP

Tomatensuppe mit grünem Pesto

SMALL 9.80
REGULAR 14.80



TEX-MEX CORNER

CHICKEN QUESADILLA

Schweizer Pouletbrust, Chipotle-Jam, Käse, Chipotle-Mayo

SMALL 21.80
REGULAR 28.80

GRILLED VEGETABLES QUESADILLA

Mozzarella, hausgemachtes Grillgemüse, Tortillachips, Mais, Bärlauch-Sauerrahm

19.80 26.80

CHILI CON CARNE IN DER PFANNE SERVIERT

Schweizer Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm, serviert mit warmen Weizentortillas

29.80



SALAD BOWLS

CLASSIC CAESAR SALAD

Lattich, Parmesan, Croûtons, mit Caesardressing

Choose your add on: Chicken (CH) +8.– | Bacon (CH) +3.– | Anchovis (PT) +3.–

SMALL 12.80
REGULAR 17.80

CALIFORNIA BBQ CHICKEN SALAD

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

28.80

SPRING SALAD

Gegrillte bunte Zucchini, Peperoni, Aubergine, Pilze mit Mesclun-Salat, Fenchel, Karotten, Radieschen, Parmesan, serviert an Honig-Vinaigrette

24.80



CLASSICS & CLUBS

Upgrade your side order: Sweet Potato + 6.– | Onion Rings + 5.–

Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries – 4.–

SMALL
REGULAR

FISH & CHIPS

Egli Knusperli im Bierteig, Tartarsauce und Fries

29.80

FARMER CHICKEN CLUB

Schweizers Pouletbrust, Spiegelei, Schweizer Bacon, Avocado, Lattich, Roxysauce, mit Fries

24.80 31.80

VEGGIE CLUB

Büffelmozzarella, Tomaten, Grillgemüse, Pesto, mit Fries

21.80 26.80



SMASH BURGER

140gr. auf dem Grill flach gepresst für beste Röstaromen
Alle Burger werden mit Fries und im hellen Brioche-Bun serviert.

- MO`S SMASHED BURGER** 25.80
Swiss Black-Angus-Beef,
American Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy-Sauce, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola
- FEDE`S SMASHED BURGER** 27.80
Swiss Black-Angus-Beef,
Crispy Salami, Cheddar, Salsa Romanesco (Peperoni, Tomaten, Nüsse, Knoblauch), Mesclun
- EDI`S SMASHED BURGER** 26.80
Swiss Black-Angus-Beef,
Sourcreme-Mixed Pickles Sauce, Spicy-Bacon-Jam, grillierte Tomate
- ELVI`S SMASHED BURGER „The King“** 27.80
Swiss Black-Angus-Beef,
Erdnuss-Kokos-Chilli Sauce, Bacon und grillierte Banane



BURGERS

Alle Burger werden mit Fries serviert.
Upgrade your side order: Sweet Potato +6.- | Onion Rings +5.-
Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries - 4.-

Choose your Bun: Vollkorn or Brioche-Bun
Gluten-Free Bun: durch die Zubereitung in der Küche, kann es Spuren von Gluten enthalten +1.-
Or Low Carb; im Eisbergblatt mit Beilagensalat, ohne Fries serviert - 3.-



BLACK ANGUS 170G

- BACON CHEESE BURGER** 29.80
Schweizer Black-Angus-Beef, Schweizer Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce
- ASPARAGUS BURGER** 33.80
Schweizer Black-Angus-Beef, Spargeln aus Trüllikon / ZH „Familie Maurer“,
Cheddar, Sauce Hollandaise, Spiegelei und Bärlauch Sauerrahm
- @IBOBBYLEFROG** 36.80
Schweizer Black-Angus-Beef, Avocado, Zwiebeln, Chili, Spiegelei, Cheddar, schweizer Bacon,
Roxysauce



LAMB

- LAMB-MARMITE BURGER** 33.80
Schweizer Alpstein Lamm, mariniert an Marmite-Whisky Sauce, Minzsauce,
Spicy-Mango Chutney, Cole Slaw, Knoblauch-Mayo



CHICKEN

- KEVIN`S PANKO CHICKEN BURGER** 29.80
Schweizer Pouletbrust im Panko-Mantel, Cajun-Senf-Sauerrahm Sauce, Lattich und Cole Slaw
- MEXICAN CHICKEN BURGER** 31.80
Grillierte Schweizer Pouletbrust, Quacamole, Cheddar, Tortillachips, Jalapeños, Tomaten-Salsa



FISH

- SALMON-TROUT BURGER** 33.80
Grillierte Schweizer Lachsforelle, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola,
Tomaten-Kräuter-Knoblauch mit Dill-Sauerrahm



PLANTBASED

- VEGAN BBQ BURGER VEGAN** 29.80
Beyond Meat, Lattich, Essiggurke, Tomate, BBQ-Sauce, Chimichurri, serviert im Vollkorn Bun
- CRISTIAN`S VEGI BURGER** 27.80
Gegrilltes Gemüse, Pilze, Büffelmozzarella, Bärlauch-Sauerrahm, serviert mit Gemüse-Chips

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



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 mit frischen Früchten + 3.-		12.-
CHURROS (5 Stk.) mit Nuss-Nougatsauce		12.-
COUP OREO Oreo mit Vanilleglace verrührt		8.-
COUP DÄNEMARK Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm	8.80	13.-
BANANEN SPLIT Banane, Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm		14.-
ICE COFFEE Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm		11.-
BROWNIE		5.-
GLACE Vanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Ovomaltine, Bona Farina (Mais)		pro Kugel 5.50
SORBET Himbeere, Apfel		pro Kugel 5.50



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 Flügeli 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, Burger Bun, Sauerteigbrot und Brunchbrötchen frisch von der Bäckerei Bertschi / Zürich, Brownie / Frankreich, Churros / Spanien, Croissant / Schweiz, Toastbrot / Schweiz