LUNCH MENU

N.Y. CHOPPED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef,
American Cheddar, Bacon, Tomaten,
Curry-Ketchup, Iceberg Salat, Fries

28.80

FRÜCHTE-RIZ CASIMIR

Früchte, Kokosmilch, gelbes Curry,
Mandeln, grilierte Banane
Basmati Reis

24.80

ZUR VORSPEISE

Kopfsalat an Französischer Salatsauce, Radisli

CLASSICS & STARTERS TO SHARE

	SMALL	REGULAR
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.–	13.80	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
	6 Stk.	12 Stk.
FRIED MOZARELLA STICKS OR JALAPEÑOS CHEESE STICKS mit Chipotle-Mayo	12.80	21.80

SOUPS

	SMALL	REGULAR
TOMATO SOUP Tomatensuppe mit grünem Pesto	9.80	14.80

TEX-MEX CORNER

	SMALL	REGULAR
CHICKEN QUESADILLA Schweizer Pouletbrust, Chipotle-Jam, Käse, Chipotle-Mayo	21.80	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

	SMALL	REGULAR
CLASSIC CAESAR SALAD Lattich, Parmesan, Croûtons, mit Caesardressing Choose your add on: Chicken (CH) +8.– | Bacon (CH) +3.– | Anchovis (PT) +3.–	12.80	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

	SMALL	REGULAR
Upgrade your side order: Sweet Potato + 6.– | Onion Rings + 5.– Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries – 4.–		
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

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



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.–

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

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