



Herzlich willkommen

Speisekarte

Getränkete Karte

Weinkarte

Vorspeisen

Stee's Knoblibrot

Hausgemachtes Käse – Knoblibrot

Sorten: Nature, Pilz, Speck, Peperoni, Chili
zwei Sorten nach Wahl à 6 Stück CHF 13.80
eine Sorte nach Wahl à 3 Stück CHF 8.80

Suppe

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Vorspeise CHF 6.50
Hauptgang CHF 10.50

Salate

Grüner Salat

knackige Blattsalate
CHF 8.80

Gemischter Salat

Kreation verschiedener, bunter Salate
CHF 9.80

Hauptspeisen

Kalbsschnitzel

grillierte Kalbsschnitzel mit luftiger Kräuterbutterrosette
Röstikroketten und bunte Gemüsevariation

CHF 36.50

Schweinssteak

saftiges Schweinssteak 250gr. mit luftiger Kräuterbutterrosette
Pommes Frites und knackiger grüner Salat

CHF 30.50

Cordonbleu

hausgemachtes Schweins Cordonbleu mit würzigem Käse und Schinken gefüllt
Pommes Frites und bunte Gemüsevariation (mind. 25 Minuten)

300gr. CHF 29.50 / 180gr. CHF 26.50

Pouletbrust

saftige Pouletbrust an Rosmarin Marinade
mit luftiger Kräuterbutterrosette
Röstikroketten und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel serviert mit sämiger Rahmsauce
Nudeln und bunte Gemüsevariation

CHF 28.50

Klassiker

Schnitzel Pommes

zwei panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

CHF 21.50

Schnitzel Pommes mit Gemüse

zwei panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

und bunte Gemüsevariation

CHF 26.50

Fitness

zwei panierte Schweinsschnitzel mit bunt gemischtem Salat

CHF 22.50

Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce CHF 13.50

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites CHF 18.50

Schweinsbratwurst

mit Zwiebelsauce CHF 13.50

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites CHF 18.50

Chicken Nuggets

Chicken Nuggets (CH) serviert mit knusprigen Pommes Frites

CHF 20.50

Burger

Sonne Burger

rosa gebratener Rindsburger mit Salat,
Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce
gebratenem Speck und würzigem Käse
serviert mit Pommes Frites und knackiger grüner Salat

CHF 32.50

Fischgerichte

Forellenfilet

gebratenes Forellenfilet aus dem Goldinger Tal
überbacken mit Kräuterbutter
serviert mit Röstikroketten und bunte Gemüsevariation

CHF 32.50

Fischknusperli

knusprig gebackene Eglifilets im Bierteig
hausgemachte Tartarsauce dazu Pommes Frites
und knackiger grüner Salat

CHF 28.50

Kalte Küche / Salate

Wurstsalat einfach

serviert mit knackigen Blattsalaten

CHF 13.50

Wurstsalat garniert

serviert mit bunt gemischten Salaten

CHF 18.50

Wurst – Käsesalat einfach

mit Käse und knackigen Blattsalaten

CHF 16.50

Wurst – Käsesalat garniert

mit Käse und bunt gemischten Salaten

CHF 20.50

Sonne Plättli

kaltes Plättli mit Hinterschinken, Fleischkäse, Salami, Mostbröckli und Käse serviert

CHF 22.50 (für zwei Personen) / CHF 12.50 (für eine Person)

Buureschüblig

serviert mit Brot

CHF 9.50

Salatteller mit Ei

vielseitige Auswahl von knackigen, bunten Salaten mit Ei serviert

gross CHF 18.50 / klein CHF 14.50

Sandwiches

Hinterschinken / Fleischkäse / Salami / Mostbröckli / Käse

CHF 6.50

Kinder

Kinder Schnipo

ein paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

serviert mit Rüeblli Gemüse

CHF 12.50

Chicken Nuggets

vier knusprige Chicken Nuggets (CH) mit Pommes Frites

CHF 11.50

Kinder Fisch

Egliknusperli an hausgemachter Tartarsauce mit Pommes Frites und buntem Salat

CHF 13.50

Portion Pommes Frites

CHF 6.50

Portion Chicken Nuggets (CH)

CHF 11.50

Getränkekarte

Apéros

Michel Orangensaft	2dl	CHF 4.20
Michel Orangensaft	3dl	CHF 4.80
Michel Orangensaft	5dl	CHF 5.80
Michel Orangensaft	1 Liter	CHF 10.50
Michel Tomatensaft	2dl	CHF 6.80
San Bitter	1dl	CHF 6.00
San Bitter mit Orangensaft	2dl	CHF 7.50
Campari 25%	4cl	CHF 7.00
Campari mit Orangensaft	4cl	CHF 8.50
Martini Bianco 15%	4cl	CHF 7.00
Martini Bianco mit Orangensaft	4cl	CHF 8.50
Cynar 16.5%	4cl	CHF 7.00
Cynar mit Orangensaft	4cl	CHF 8.50
Appenzeller Alpenbitter 29%	4cl	CHF 7.00
Hugo		CHF 9.50
Hugo alkoholfrei		CHF 8.50
Aperol Spritz		CHF 9.50
Wild Berry Lillet		CHF 9.50
Cüpli Prosecco	1dl	CHF 8.00
Gespritzter Weisswein süss / sauer	2dl	CHF 8.50
Smirnoff Ice Original	2.75dl	CHF 7.00

Mineral und Süssgetränke

Elmer Mineral mit und ohne, Elmer Citro, Flauder, Möhl Shorley, Sinalco, Rivella rot, Lipton Ice Tea Lemon, Coca Cola	2dl offen	CHF 3.50
	3dl offen	CHF 4.20
	5dl offen	CHF 5.50
Schweppes: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry	2dl offen	CHF 4.00
	3dl offen	CHF 4.80
	5dl offen	CHF 6.00
Cola Zero, Rivella blau	3.3dl Fläschli	CHF 4.80
Tonic Fever – Tree Mediterranean	2dl Fläschli	CHF 4.80
Elmer Mineral mit und ohne	1 Liter	CHF 9.50
Mineral / Süssgetränke Pet	1.5 Liter	CHF 11.50
Red Bull	2.5dl	CHF 6.00

Kaffee, Tee und Punsch

Kaffee Creme	CHF 3.80
Kaffee mélange	CHF 5.50
Espresso	CHF 3.80
Espresso Macchiato	CHF 4.50
Doppelter Espresso	CHF 5.80
Schale hell, dunkel	CHF 3.80
Cappuccino	CHF 5.00
Cappuccino mit Aroma (Caramel, Vanille)	CHF 5.50
Latte Macchiato	CHF 5.20
Latte Macchiato mit Aroma (Caramel, Vanille)	CHF 5.70
Heisse Schoggi / Ovi	CHF 4.50
Kalte Schoggi / Ovi 3dl	CHF 4.80
Schoggi mélange	CHF 6.00
Coretto Grappa	CHF 6.80
Sunne Kafi mit Baileys und Schlagrahm	CHF 9.00
Schümli Pflümli mit Pflümlischnaps und Schlagrahm	CHF 9.00
Luz / Fertig (Zwetschgen, Chrüter, Kernobst, Williams, Kirsch, Pflümli)	CHF 5.50
GT / Creme Trester	CHF 5.50
Fröschli (mit grünem Vodka und Pfefferminztee)	CHF 6.00
Holdrio (mit Zwetschgenschnaps und Hagebuttentee)	CHF 6.00
Punsch (Orangen, Apfel und Rum ohne Alkohol)	CHF 4.00
Sirocco Tee (Pfefferminz, Verbena, Grün, Piz Palü, Kamillen Orange, Früchte, Ginger Lemon, Ceylon Sunrise Schwarztee)	CHF 4.50
Hagebuttentee	CHF 4.00
Tee – Rum	CHF 6.00

Spirituosen

Grappa di Brunello	41%	2cl CHF 8.80
Grappa Amarone Barrique	41%	2cl CHF 8.80
Amaretto Disaronno	28%	2cl CHF 7.00
Grand Marnier	40%	2cl CHF 6.80
Vieille Prune	41%	2cl CHF 6.80
Calvados	40%	2cl CHF 6.50
Cognac	40%	2cl CHF 7.50
Rum dunkel Havana Club	40%	2cl CHF 6.20
Rum hell Havana Club	40%	2cl CHF 6.20
Zwetschgen	37.5%	2cl CHF 5.00
Chrüter Schälle – Bur	42%	2cl CHF 5.50
Honig – Chrüter Schälle – Bur	30%	2cl CHF 5.50
Kernobst	37.5%	2cl CHF 5.00
Williams	37.5%	2cl CHF 6.80
Kirsch	37.5%	2cl CHF 6.40
Pflümli	37.5%	2cl CHF 5.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl CHF 7.00
Appenzeller Rahmlikör	18%	4cl CHF 7.00
Jägermeister	35%	4cl CHF 7.00
Berliner Luft	18%	2cl CHF 5.50
Saurer Apfel	16%	2cl CHF 5.50
Tequila Blanco	38%	2cl CHF 5.50
Tequila Tropical Chilli	18%	2cl CHF 5.50
Baileys	17%	4cl CHF 7.00
Haselnuss Rahmlikör	17%	4cl CHF 7.00
Bündner Röteli	22%	2cl CHF 5.50
Rosoli hausgemacht		4cl CHF 7.00
Limoncello	25%	4cl CHF 7.00

Shotbrett nach Wunsch,
der 11. Shot geschenkt

Spezialpreis CHF 50.00

Schnapsrunde
8x Shötli

Spezialpreis CHF 40.00

Appenzeller Bier

Stange Lager hell / Panaché (Herrgöttli)	2dl	CHF 4.00
Stange Lager hell / Panaché	3dl	CHF 4.50
Stange Lager hell / Panaché (Chübel)	5dl	CHF 5.50
Quöllfrisch Spezial Säntis Kristall	3.3dl	CHF 5.00
Flasche Bier Quöllfrisch Lager hell	5dl	CHF 6.00
Flasche Bier Quöllfrisch Dunkel	5dl	CHF 6.00
Quöllfrisch Bügel Naturetrüb	5dl	CHF 6.50
Weizenbier Bügel	5dl	CHF 6.50
Sonnwendlig Alkoholfrei	3.3dl	CHF 5.00
Sonnwendlig Alkoholfrei	5dl	CHF 6.00

Most

Möhl Saft klar mit Alkohol	5dl	CHF 5.50
Möhl Saft klar ohne Alkohol	5dl	CHF 5.50
Möhl Saft trüb mit Alkohol	5dl	CHF 5.50
Möhl Saft trüb ohne Alkohol	5dl	CHF 5.50

Prosecco

Terre Di Rai Prosecco DOC

Italien

Der italienische Prosecco ist super geeignet zum Apéro.

7.5dl – Qualität im Offenausschank

1dl CHF 8.00 / 2dl CHF 14.50 / 3dl CHF 21.00 / 5dl CHF 28.50 / 7.5dl CHF 34.50

Roséwein Offenausschank

Coto Mayor Rosado Rioja

Spanien

Der spritzig, fruchtige Rosé eignet sich bestens zum Apéro.

7.5dl – Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.50 / 2dl CHF 11.00 / 3dl CHF 16.50 / 5dl CHF 27.50 / 7.5dl CHF 39.50

Weissweine Offenausschank

St. Johann Riesling – Sylvaner AOC

Altendorf, Schwyz – Schweiz

Mit den Noten von Apfel, Birne und leichter Quitte

empfehlen wir den Wein als Apéro, zu Vorspeisen und Fischgerichten.

7.5dl – Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.80 / 2dl CHF 11.60 / 3dl CHF 17.40 / 5dl CHF 29.00 / 7.5dl CHF 41.50

Wagner Chardonnay AOC

Wangen, Schwyz – Schweiz

In der Nase duftend nach Pfirsich und exotischen Früchten.

Durch die Zitrusfrüchte entfaltet er sich als spritziger, fruchtiger Wein.

7.5dl – Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.20 / 2dl CHF 12.40 / 3dl CHF 18.60 / 5dl CHF 31.00 / 7.5dl CHF 46.50

Weissweine

Lenggiser Räuschling AOC

Rapperswil – Jona, St. Gallen – Schweiz

Der Wein aus der gleichnamigen Traubensorte Räuschling
ist am Zürichsee eine wahre Spezialität.

Mit seinen dezenten Aromen nach Apfel und Birne
und der angenehmen Säure passt er hervorragend als Apéro und zu Fisch.

7.5dl CHF 44.50

Pinot Grigio Friuli Grave

Friuli – Italien

Der strohgelbe Italiener ist ein spritziger Wein.
Im Gaumen schmeckt er nach exotischen Früchten mit toller Kräuternote.
Er hat einen harmonischen Abgang.

7.5dl CHF 32.50

Goldschatz Federweisser AOC Zürichsee

Freienbach – Schweiz

Seinen Charakter verdankt sich der Federweisse durch
die fruchtige Pinot Noir Traube.

5dl CHF 24.00

Rotweine Offenausschank

St. Johann Pinot Noir AOC

Altendorf, Schwyz – Schweiz

Der leichte Pinot Noir hat ein Aroma nach Erdbeer, Himbeer und Pflaume.

Seine würzige Note verleiht dem Wein einen harmonischen Abgang.

7.5dl – Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.40 / 2dl CHF 12.80 / 3dl CHF 19.20 / 5dl CHF 32.00 / 7.5dl CHF 47.50

Quattronotti Appassimento Negroamaro

Apulien – Italien

Der Italiener hat ein intensives Bouquet von Kirschen, Blaubeeren und Gewürzen.

Weich und rund im Gaumen, gehaltvoller Körper mit langem Abgang.

Der Negroamaro passt hervorragend zu Fleisch und Wild.

7.5dl – Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.80 / 2dl CHF 11.60 / 3dl CHF 17.40 / 5dl CHF 29.00 / 7.5dl CHF 41.50

Crianza Rioja DOC

Rioja – Spanien

Der Rioja Vega hat Noten von Leder, Beeren, Dörrpflaumen und Röstaromen.

Er ist vollmundig und mittel schwer
und hat einen langen, intensiven Abgang.

7.5dl – Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.20 / 2dl CHF 12.40 / 3dl CHF 18.60 / 5dl CHF 31.00 / 7.5dl CHF 46.50

Rotweine

Lenggiser Klevner AOC

Rapperswil – Jona, St. Gallen – Schweiz

Der Pinot Noir hat einen Geschmack von roten Beeren, Erdbeeren und Himbeeren und passt perfekt zu leichten Gerichten.

7.5dl CHF 43.50

Lattenberger Cuvée Barrique

AOC Zürichsee – Schweiz

Das edle Cuvée Barrique ist aus erlesenen Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir Trauben. Das Cuvée ist schwer und passt hervorragend zu Fleischgerichten.

7.5dl CHF 68.50

Zweigelt Weinbau Bio

Burgenland – Österreich

Er hat eine intensive Fruchtnote und ein Aroma nach ausgewogener Dörrpflaume, Rosinen und Kirschen. Wir empfehlen ihn für Fleischgerichte und Wild.

7.5dl CHF 45.80

Primitivo Summa Summarum

Italien

Die fruchtigen Nuancen aus Gewürzen und schwarzer Pflaume sorgen für den verspielten Geschmack.

Der Negroamaro verleiht diesem Wein seinen eigenen Charakter.

7.5dl CHF 36.50

Senza Parole Primitivo Puglia IGP

Italien

Der süsslich, liebeliche Italiener ist ein Wein für alle, die es gerne süss haben. Im Gaumen zeigt er viel Aroma und einen weichen, vollen Körper. Abgerundet wird der Genuss von einem langen, nachhaltigen Abgang.

7.5dl CHF 39.80

Ripasso della Valpolicella DOC Superiore

Bardolino – Italien

Der kräftige und gehaltvolle Wein hat Aromen von reifen Beerenfrüchten. Seine Farbe ist Rubinrot, er hat einen harmonischen Körper mit weichem Abgang.

7.5dl CHF 42.50

Museum Cigales Reserva

Spanien

Tiefe und dunkelrote Farbe, in der Nase hat er ein Geschmack von Holz und Leder. Im Gaumen sehr elegant und seidig mit ausgezeichnetem Säureverhältnis, harmonisch mit langanhaltendem Abgang.

7.5dl CHF 56.00

Cabernet Sauvignon

Kalifornien – USA

Der kräftige Cabernet hat ein volles und intensives Bouquet. Durch die Beeren hat er eine kräftige und schöne Farbe. Der edle Rotwein passt perfekt zu Burger, Rind- und Kalbfleisch.

7.5dl CHF 32.80

Goldschatz Riposo IGT

Freienbach – Schweiz

Ist eine Assemblage aus erlesenen Pinot Noir, Cabernet, Regent, Garanoir und Piroso Trauben, sehr warm und harmonisch im Abgang.

5dl CHF 27.00

Gästeinformation

Deko

Unsere Deko und Holzobjekte werden liebevoll und saisonal hergestellt und dürfen bei Interesse auch sehr gerne bestellt und gekauft werden.

Kontakt: Brigitte und Sepp Bucher, Speerstrasse 1, 8856 Tuggen
Tel.: 055 445 22 27

Regionale Produkte

Unsere Produkte werden möglichst regional und saisonal eingekauft.

Unsere Lieferanten:

Bäckerei Morger, Neuhaus

Früchte und Gemüse Sapore Fresco AG

Tiefkühlprodukte Frisco

Käserei Sutter, Goldingen

Getränke von der Landi, Goldingen

Fleisch von der Sonne Metzger, Goldingen

Herkunft

Wenn nicht anders deklariert stammen unsere Produkte aus:

Schwein / Kalb / Rind / Poulet Schweiz

Forellenfilet aus dem Goldinger Tal / Schweiz

Egli – Fischknusperli Europa

Allergien

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Preise

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Speisekarte

Mi. – Fr. warme Küche von 11.30 – 13.30 Uhr

und von 17.30 – 21.30 Uhr

Sa. durchgehend warme Küche von 11.30 – 21.30 Uhr