

Lieber Gast

Ueber Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.“

Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag	11:00 – 14:30
Dienstag Abend	Ruhetag
Mittwoch	Ruhetag
Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag	11:00 - 22:30

Steaks vom Holzofengrill

täglich ausser Dienstag & Mittwoch	12:00 – 14:00
	18:00 – 21:00

Holzofenpizzen

Montag, Donnerstag, Freitag	18:00 – 22:00
Samstag, Sonntag	12:00 - 22:00

Bruschetta – Festival

*Italienisches Antipasti mit geröstetem Hausbrot,
fantasievoll belegt – **bestellbar ab 18 Uhr***

Klassisch

Fr. 8.50

Tomatenwürfel, Knoblauch, Basilikum

Tatar

Fr. 14.50

Senf, Zwiebeln, Rucola, Rindstatar, Essiggurke, Ei und Kapern

Roastbeef

Fr. 14.50

Frischkäse mit Cranberries und geräuchertem Paprika, Roastbeef, Rucola, Parmesan und scharfer Mayonnaise

Mozzarella

Fr. 14.50

Grillgemüse, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Balsamico-Creme

Avocado

Fr. 14.50

Muhammara (Peperoni-Nuss-Aufstrich), Avocado, Ei, Sesam

Lachs

Fr. 14.50

Raita mit Gurke (indischer Joghurt-Dip), graved Bio Lachs, Pistazien

Vorspeisen

kleiner gemischter Salat

Fr. 9.50

Baby-Leaf-Salat (Grünzeug) mit Gurken, Cherry-Tomaten, Karotten mit Cranberries, Linsen-Rande, Rettich & Mango, Frühlingzwiebeln, Nüsse, Mangodressing

petite salade mélangée / small mixed salad

kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Entrecote

Fr. 16.50

rosa gebraten, mit Tartarsauce und schwarze Bohnen-Salsa mit Ananas und Avocado

roti de boeuf froid avec salsa de haricots noirs, ananas et avocat

cold roast beef with black bean salsa, pineapple and avocado

Asia Style gebeizter Bio-Lachs aus Connemara Irland

Fr. 16.50

mit indischer Raita und Rettichsalat mit Mango und Basilikum

saumon gravé avec Raita et salade de radis à la mangue et au basilic

graved salmon with Raita and radish salad with mango and basil

Gambas al ajillo

Fr. 18.50

Crevetten mit Knoblauch in viel Olivenöl gebraten und sehr heiss serviert

Crevettes à l'ail servies très chaudes / prawns fried with garlic

Nudeln mal anders...

**alle unsere Pasta-Gerichte werden mit einem Kleks
hausgemachtem Labneh-Frischkäse getoppt**

Vegetarische Nudelpfanne

Fr. 23.50

**Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, Champignons & Edamame
an cremiger Sauce aus Tahina (Sesam) und Kokosmilch – mit Koriander**

Des nouilles avec des legumes mediterranees, des champignons et du edamame – sauce au sésame et au coco
Noodles with mediterranean vegetables, mushrooms and edamame beans on a creamy sauce of sesame and coconut

Frische Nudeln mit Cà-Mau Crevetten (VT)

Fr. 27.50

mit Frühlingszwiebeln, Kefen, Edamame, Ingwer, Zitronengras und Erdnüssen

Des nouilles avec des crevettes, des pods sures, du edamame, gingembre, lemongrass, des arachides
Noodles with shrimps, spring onions, sugar snaps, edamame beans, ginger, lemongrass and peanuts

Pikante Nudeln mit Pouletschenkel - Steak indische Art

Fr. 25.50

**Tikka Masala Seergarten Art – indisch angehauchte Tomatensauce
mit Knoblauch, Ingwer, Chili und Kreuzkümmel**

Des nouilles avec du Poulet Tikka Masala avec des tomates, de l'ail, gingembre, chili et du cumin
Noodles with chicken Tikka Masala style - spicy tomatoes, garlic, ginger, cumin

Buddha Salat-Bowls – All in a Bowl (cold)

Eine bunte Schüssel, vollgepackt mit herrlich gesunden Zutaten!
Die Idee dieser Ein-Schüssel-Gerichte stammt aus Asien.
Verschiedene Komponenten und Aromen vereint zu einem harmonischen Ganzen.
So muss wohl Glück schmecken.

Mexican “El Pastor”

Fr. 25.00

Warmes Hackfleisch vom Weiderind, Baby-Leaf Salat, Grillgemüse, Karottensalat mit Cranberries, Süsskartoffelpüree mit Curry, Bacon-Jam, Tortilla-Chips & Sriracha-Mayonnaise, auf schwarze Bohnen-Salsa mit Cherry-Tomaten, Ananas und Avocado, Mango-Dressing

viande hachée de boeuf, sriracha-mayonnaise, salade de feuilles, poivrons grillés, carottes, purée de patates douces au curry, bacon, coriandre et tortilla sur salsa de haricots noirs avec tomates cerises, ananas et avocat, vinaigrette à la mangue
minced beef, sriracha-mayonnaise, baby leaf salad, grilled peppers, carrots, sweet potato puree with curry, bacon jam, coriander and tortilla chips on black bean salsa with cherry tomatoes, pineapple and avocado, mango dressing

Arab Bowl

Fr. 25.00

Pouletschenkel-Steak gegrillt & aufgeschnitten, Muhammara-Sauce, Grillgemüse, Oliven, gebackene Auberginen, Karottensalat mit Cranberries, Baby-Leaf Salat und Pistazien auf Taboulé (Couscous, Tomaten, Gurken, Minze und Petersilie), an Zitronensaft und Olivenöl

cuisse de poulet, Muhammara, pepperoni, citrons salés, olives, aubergines cuites au four, carottes et pistaches sur le tabou
chicken thigh, Muhammara, oven pepperoni, salted lemons, olives, baked eggplant, carrots and pistachios on tabbouleh

Indian Bowl vegetarisch

Fr. 23.00

Labneh (Frischkäse), Frühlingszwiebeln, Mango, Baby-Leaf Salat, Cherry-Tomaten, gebackene Auberginen, Raita, Karottensalat mit Cranberries, Kokoschips, auf rote Linsensalat mit Rande an Mango-Dressing

Labneh, oignons de printemps, mangue, tomates cerises, aubergines cuites au four, raita, carottes, chips de noix de coco, salade de lentilles rouges avec vinaigrette yogourt curry
Labneh, spring onions, mango, cherry tomatoes, baked eggplant, raita, carrots, coconut chips, red lentil salad with yogurt curry dressing

Fisch

hausgemachte Fisch-Knusperli vom Zanderfilet (EU)

zarte Filets in Streifen geschnitten, goldgelb gebacken und mit Tartarsauce serviert

➤ **mit Pommes-frites oder Butternudeln**

Filets de sandre frites avec des pommes-frites ou des nouilles

Fried pike-perch with french fries or noodles – your choice

Fr. 29.50

➤ **als Fitness-Teller mit Salat**

Filets de sandre frites avec salade mélangée / Fried pike-perch with mixt salad

Fr. 25.50

Feuer und Flamme

Wir lieben unser Fleisch pur – ohne Würzmischung oder Marinade, ***nur mit etwas Meersalz und Pfeffer*** schonend gegrillt über hochwertigem Buchenholz.

Steak Temperatures / Garstufen

Blutig /Bleu/Blue rare	innen völlig kalt, aussen nur wenig braune Kruste
Englisch/Saignant/Medium rare	im Kern noch rot, weiter aussen rosa, dünne braune Kruste
Halb durch/à point/Medium	nur innerer Kern noch rot, knusprige Kruste mit Biss

Wir übernehmen keine Garantie für die Garstufe „well done“!

Hormonfreies US – Beef

Die fruchtbaren Böden des mittleren Westens der USA bieten optimale Bedingungen für die Mutterkuhhaltung. Die Kälber wachsen nach der Geburt mit Ihren Muttertieren auf den grossen Weiden auf und ernähren sich über die Milch und die Weide. Für die Endmast werden die Jungtiere in die Feedlots verstellt. Die Corals in den Feedlots haben Naturboden und sind mit nicht stromführenden Einrichtungen eingezäunt. Die Endmast dauert 100 – 120 Tage. Die Tiere erhalten eine hochenergetische Mischung aus Mais, Heu und Silage. Es werden keine hormonellen Leistungsförderer oder prophylaktische Antibiotika eingesetzt. Hierbei befolgen die Züchter das hervorragende USDA-Programm für „Non Hormone Treated Cattle“. Auf allen Weiden sowie in allen Feedlots haben die Tiere permanenten Zugang zu Wasser.

Der Mais macht's: Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und eine exquisite, hauchfeine süßliche Nuance. Das buttrig-sahnige Aroma und die sanft schmelzende Konsistenz sind eine wahre Gaumenfreude.

Natural US-Beef (ohne Hormone und Antibiotika)

US-Entrecôte/Sirloin Cut

Rinds-Entrecote ausgelöst mit Fettrand und zarter Marmorierung	200 gr.	Fr. 39.50
US Entrecote de boeuf / US Strip Steak Sirloin	300 gr.	Fr. 59.50

Rib-Eye Steak ohne Knochen

rib-eye bifteck de boeuf / rib-eye steak

300 gr. Fr. 54.50

We are not responsible for well done steaks.

Grill-Beilagen

Pommes-frites Fr. 5.00

Butternudeln Fr. 6.50

**warmes Grillgemüse mit Peperoni, Zucchetti, Aubergine, Champignons,
Knoblauch, Zwiebeln** Fr. 8.50

Légumes grillés avec des poivrons, des courgettes, aubergine, des champignons, des oignons et de l'ail
grilled vegetables with red and yellow peppers, zucchinis, aubergine, champignons, garlick and onions

kleiner gemischter Salat

salade mêlée / mixt salad

Fr. 9.50

Bierschwein vom Wandelerhof

bitte wählen Sie Ihre Beilage separat

Steak vom Nierstück aus Holzkohle gegrillt 250 gr. Fr. 24.50

Fett ist ein vorzüglicher Geschmacksträger und verstärkt beim Grillen das Aroma des Fleisches.

Wir servieren das Steak daher mit einem Fettrand.

Bifeck de porc alimenté de la bière / Beer feeded pork steak

währschaftes Cordon-Bleu 350 gr. Fr. 29.50

aus dem Nierstück geschnitten, gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Cordon-Bleu de porc avec du jambon, du fromage / Cordon-Blue with ham and cheese

Bratwurst an Zwiebelsauce 150 gr. Fr. 14.50

grobe Schweinswurst

Saucisse de porc alimenté de la bière / Beer feeded pork sausage

Bierschweine haben es «sau-gut»

Martin Wandeler bettet seine Mastschweine auf Rapsstroh und verfüttert ihnen Bierhefe und Biergeläger. Permanenter Auslauf und eine kühlende Wasserdusche im Sommer macht die Bierschweine zu glücklichen Schweinen. Auf dem Wandelerhof wird garantiert ohne Antibiotika oder gentechnisch veränderte Organismen gefüttert.



Holzofen-Pizza

	30 cm	40 cm
Pizza Margherita	Fr. 19.00	Fr. 23.00
Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumöl <i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, alio di olive, basilico</i>		
Pizza Salame	Fr. 22.00	Fr. 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami <i>Pomodoro, mozzarella, salame</i>		
Pizza Prosciutto	Fr. 22.00	Fr. 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>		
Pizza Funghi	Fr. 22.00	Fr. 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons <i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>		
Pizza Quattro Formaggi	Fr. 23.00	Fr. 27.00
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Weichkäse, Scamorza <i>Pomodoro, 4 formaggi</i>		
Pizza Maja	Fr. 24.00	Fr. 28.00
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, scharfer Salami, Peperoncini, Oliven, Kapern <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, peperoncino, olive, capperi</i>		

	30 cm	40 cm
<p>Pizza Eduardo</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola <i>Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto di parma, rucola</i></p>	Fr. 24.00	Fr. 28.00
<p>Pizza Prosciutto e funghi</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i></p>	Fr. 24.00	Fr. 28.00
<p>Pizza Diavolo</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, cipolle, peperoncino, aglio</i></p>	Fr. 24.00	Fr. 28.00
<p>Pizza Roma</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Gorgonzola, Birnenspalten <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, gorgonzola, pera</i></p>	Fr. 24.00	Fr. 28.00
<p>Pizza Verdura</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Peperoni, Champignons, Frühlingslauch, Mascarpone <i>Pomodoro, mozzarella, verdure miste, mascarpone</i></p>	Fr. 24.00	Fr. 28.00

	30 cm	40 cm
<p>Pizza al Tonno</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle</i></p>	Fr. 24.00	Fr. 28.00
<p>Pizza Capperi</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, graved Lachs, Kapern, Zwiebeln, Meerrettich, Rucola <i>Pomodoro, mozzarella, salmone, capperi, cipolla, rafano, rucola</i></p>	Fr. 25.00	Fr. 29.00
<p>Pizza Calzone</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Salami, Speck <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, cipolle, aglio, salame, speck</i></p>	Fr. 25.00	Fr. 29.00
<p>Pizza Gorgonzola</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, gorgonzola, aglio</i></p>	Fr. 25.00	Fr. 29.00
<p>Pizza Inferno</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Peperoncini <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, aglio, uovo, peperoncino</i></p>	Fr. 25.00	Fr. 29.00

	30 cm	40 cm
<p>Pizza Rustica</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Speck, Zwiebeln, Scamorza (Käse) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, speck, cipolle, scamorza</i></p>	Fr. 25.00	Fr. 29.00
<p>Pizza Steakhouse</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Angus Rindshack, Peperoncini, Pancetta, Scamorza-Käse, Zwiebeln, Barbecuesauce <i>Pomodoro, mozzarella, macinato di manzo, peperoncino, pancetta, scamorza, cipolle, salsa BBQ</i></p>	Fr. 25.00	Fr. 29.00
<p>Pizza Gamberetti</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Riesencrevetten, Cherrytomaten, Kräuterpesto, Knoblauch und Zwiebeln <i>Pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini, aglio, cipolle, pesto, flambato con pernod.</i></p>	Fr. 25.50	Fr. 29.50
<p>Weisse Pizza Tartufo</p> <p>Mozzarella, Champignons, Ei, Mascarpone, Trüffel, Trüffelöl und Frühlingzwiebeln <i>Mozzarella, funghi, uovo, mascarpone, tartufo, olio di tartufo, cipolle</i></p>	Fr. 25.50	Fr. 29.50
<p>Pro Zutat extra:</p> <p>Parmaschinken, Lachs, Trüffel, Rinderhack, Crevetten, Thunfisch</p> <p>Jede andere Zutat</p> <p>Pizza in due – Pizza mit Zusatzgedeck</p>	<p>Fr. 5.00</p> <p>Fr. 3.00/Fr. 1.00</p> <p>Fr. 3.00</p>	<p>+</p>