



*ABEND
KARTE*

**ALTE
Brennerei**

KULINARIK, KULTUR & KUNST

MENÜ SURPRISE

Lass dich überraschen. Auf der Rückseite findest du unsere
Saisonalen Hauptdarsteller

5 Gang Menü 85.- CHF

Wasser mit & ohne
Apéro des Hauses
Gruss aus der Küche
5 - gangmenü
Café oder Espresso
INKLUSIVE

2 Gang Menü 65.- CHF

Wasser mit & ohne
Gruss aus der Küche
2- gangmenü
Pre-Dessert
Café oder Espresso
INKLUSIVE

Inspiriert durch die Region und Köche der Welt, kreiert Luca Digele immer wieder neue Kreationen. Wir nehmen dich mit auf eine reise kreativer Gerichte und gewaltigen Geschmacks- und Strukturkompositionen.

Lass dich mitreissen von unseren lokalen Produkten und vertraue auf die Überraschungen aus unserer Küche.

Auf der Rückseite findest du unsere saisonalen Hauptdarsteller. Falls du etwas auf keinen Fall möchtest, wende dich ans Personal.

Vegetarisch möglich - weitere Allergene oder alternative Ernährungsformen können nur bedingt berücksichtigt werden.

ALTE
Brennerei

KULINARIK, KULTUR & KUNST

Fleischherkunft: Schweiz



AKTUELLE HAUPTDARSTELLER

JUNGRIND
SCHWEIN
POULET

KARTOFFEL
KOHLRABEN
SCHWARZWURZEL

RUCCOLA
SPARGELN
BÄRLAUCH

SHIITAKE
SEITLING

TOMATE
RHABARBER

Inspiriert durch die Region und die Familien der Bauernhöfe aus der Region, zaubert Luca Digele immer wieder neue Kreationen. Wir nehmen dich mit auf eine reise lokaler Produkte und gewaltigen geschmacks und struktur kompositionen.

Lass dich mitreissen von unseren Lokalen Produkten und traue auf die kreationen aus unserer Küche.



ABENDKARTE

inspired by nature and local farmers

Vorspeisen

Kl. / Gr.

Saisonsuppe / Tagessalat
(siehe Tafel oder wende dich ans Personal)

CHF 10.50 / 14.50

Blattsalat mit Honigsendressing
(mit Brot & Butter serviert)

CHF 11.50 / 15.50

Blattsalat mit Knusprigem Poulet
(Gemischter Blattsalat mit Crispy Chicken & French Dressing)

CHF 19.50 / 24.50

Hauptgänge

Cordon Bleu mit Gemüse

Dazu Pommes, Rösti, Blattsalat oder Tagesbeilage
(Schweinscordonbleu, gefüllt mit Käse aus Küssnacht und schinken.)

CHF 39.50

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
(Scheizer Kalbfleisch, Knusprige Rösti und Pilzrahmsauce)

CHF 49.50

Abend Empfehlung
Bei fragen geben wir gerne Auskunft
(Mit Fleisch +10.00 CHF)

CHF 32.50

Pasta della settimana

Gerne gibt unser Personal Auskunft.
Vegetarische Pasta von "o816 Pasta" aus Mettmensetten

CHF 26.50

Gelbes Curry mit Gemüse

Thailändisches Curry mit Gemüse, Mango und Jasminreis.
Mit Pouletgeschnetzeltem +10.00 CHF

CHF 26.50

Dessert

Schokoladenkuchen
Glutenfreier schokoladen Kuchen

CHF 12.50

Affogato
Milchglace im Espresso

CHF 9.50

«Heissi Liebi»
Heisse beeren mit Milchglace

CHF 13.50

Fior di Latte glace

Milchglace mit milch vom direkt vom Bauernhof Pouletgeschnetzeltes +10.00 CHF

CHF 6.50





GETRÄNKE

OFFEN

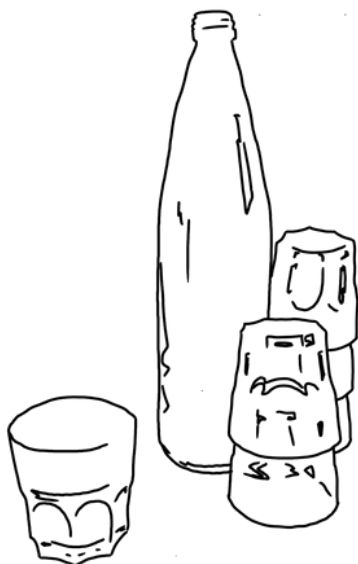
Wasserpauschale mit & ohne Kohlensäure	3.50 pro Person
Eistee mit & ohne Zucker	30cl / 5.-
Apfelschorle / Spezischorle Elmer Citro / Orangensaft	50cl / 7.-

FLÄSCHLI

Elmer Citro / El Tony Mate	33cl / 5.50
Sinalco Cola / Sinalco Cola Zero	50cl / 7.50

WARME GETRÄNKE

Espresso / Kaffee (Americano)	5.-
Cappuccino / latte Macchiato	6.-
Tee diverse Sorten	4.50





BIER

Baarer Hopfenmandli (offen)	30cl / 5.50
	50cl / 7.50
Baarer Erdmandli	50cl / 8.-
Baarer Alkoholfrei	33cl / 6.50

DIVERSES ALKOHOLISCHES

gespritzter Wiesswein	10.-
Cocktails	13.-
z. B. Aperol Spritz / Hugo	
Longdrinks	14.-
z.B. Gin Tonic / Rum Cola / Screwdriver / Turbomate	
Shots	4cl / 8.-
z. B Berliner Luft / Hierbas	,
Liqueure	2cl/ 8.50
z. B. Nocchino	
Spirituosen	4cl / 9.-
z. B. Gin / Rum / Vodka	
Digestiv	2cl / 10.-
z. B. Grappa / Kirsch / Marc / Zwetschge	