



# Hafenbeiz

MÖNCHHOF AM SEE

## ZUM STARTÄ

Gsprütztä (süess oder suur)	2 dl	<b>9.50</b>
Aperol Spritz	2 dl	<b>13.50</b>
Heino	2 dl	<b>18.00</b>

## BIER OFFÄ

Einsiedler	2 dl	3 dl	5 dl	<b>4.00</b>	<b>5.50</b>	<b>9.00</b>
Panasch	2 dl	3 dl	5 dl	<b>4.00</b>	<b>5.50</b>	<b>9.00</b>

## BIER US EM FLÄSCHLI

Einsiedler Dunkel	3dl	<b>6.50</b>
Einsiedler Maisgold	3 dl	<b>6.50</b>
Einsiedler Weize	5 dl	<b>9.00</b>
Suure Moscht trüeb 4,2 Vol %	5 dl	<b>8.00</b>
Suure Moscht trüeb ohni	5 dl	<b>8.00</b>
Einsiedler (alkoholfrei)	3,3 dl	<b>6.50</b>

## ALKOHOLFREIES

Bla, Sparkling Tea, Copenhagen Company, Hovedstaden	1 dl	<b>9.50</b>
	7.5 dl	<b>65.00</b>
Heino alkoholfrei	2 dl	<b>13.00</b>

## OFFES US DÄ SCHWIIZ

Wasser mit oder ohni Sprudel	5 dl	1 l	<b>5.50</b>	<b>9.50</b>
Sirup	3 dl			<b>1.50</b>
Huusgmächtä Iistee	3 dl	5 dl	<b>6.00</b>	<b>8.50</b>
Huusgmächtä Kombucha	3 dl	5 dl	<b>6.50</b>	<b>9.50</b>
Sprite	3 dl	5 dl	<b>5.00</b>	<b>7.50</b>

## IM FLÄSCHLI

Rivella rot, blau	3 dl	<b>5.50</b>
Sinalco, Eistee	3 dl	<b>5.50</b>
Appenzeller Ginger Beer, alkoholfrei	3,3 dl	<b>6.50</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero	3,3 dl	<b>5.50</b>
Gents Tonic Water & Bitter Lemon	2 dl	<b>5.50</b>

## KAFI UND TEE

Kafi		<b>5.50</b>
Espresso		<b>5.00</b>
Schale oder Capputschino		<b>6.00</b>
Tee		<b>5.00</b>
Ovi oder Schoggi		<b>5.00</b>
Punsch		<b>5.50</b>

## BÖBBELS IM GLAS

Fischer's Fritz Cuvée Alexandre 1er Cru	1 dl	<b>16.00</b>
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - Soutiran, Champagne (F)		
Prosecco Millesimato	1 dl	<b>9.50</b>
Glera - Furlan, Valdobbiadene (I)		

## WISSWII IM GLAS

Lulu's Pinot Grigio	1 dl	<b>7.50</b>
Pinot Grigio - Vini de Lorenzi, Friaul (I)		
Restaurant Coco, Heida,	1 dl	<b>10.00</b>
Visperterminen		
Savagnin Blanc - St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)		
Nivarius	1 dl	<b>9.00</b>
Tempranillo Blanco - Nivarius Blancos de Finca, Rioja (E)		
Mönchhof am See, Räuschling	1 dl	<b>8.50</b>
Räuschling - Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)		

## ROSE IM GLAS

Fischer's Fritz Federweiss	1 dl	<b>8.00</b>
Pinot Noir - Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)		
Whispering Angel	1 dl	<b>11.00</b>
Grenache, Cinsault, Vermentino - Chateau d'Esclans, Provence (F)		

## ROTWII IM GLAS

Schiffstation Pinot Noir	1 dl	<b>8.00</b>
Pinot Noir - Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)		
Treggiaia	1 dl	<b>9.50</b>
Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I)		
Trus Reserva	1 dl	<b>12.00</b>
Tempranillo - Bodega Trus, Ribera del Duero (E)		

## OISÄ WYYTIPP

Raritätä und Wyyspezialitätä us nah und fern findet ihr i oisäm Wyychäller hinter de Bar.

## ZUM AAFANGE

<b>Guacamolé-Olé-Olé</b>	<b>16.00</b>
Volle Gnuss, mit de stadtbekannte Bürlí	
<b>Stübli Salatschüsslä</b> mit Frücht und Nüss für vili Gnüss	<b>18.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Späck</b>	<b>14.50</b>
Mimosa chasch vergässä!	
<b>Cervoplattli</b> s'Plättli mit Trochefleisch, Hamma und Hobelchäs natüürli usem Wallis	<b>37.50</b>
<b>Hafebeiz-Sushi</b> mit Trochefleisch, «crispy»-Style und mega oishii	<b>29.50</b>
<b>Rindstataar</b> klassisch mit allem drum und dra und de stadtbekannte Goldbürlí	<b>24.00 / 39.00</b>
<b>Tour de Frigo Suppe</b> mit säb und diesem, dä Service weiss Bscheid	<b>10.50</b>
<b>Mini-Fondü</b> warum nöd mal chli Fondü zur Vorschpijs?	<b>15.00</b>

**CHÄSFONDÜ**

<b>Huusmischig</b> vom Franz Fäh usem Gstaad Palace mit viil Trüffel	34.50 p. P.
<b>mit Schämpis</b>	43.00 p. P.
<b>mit beidem</b>	39.00 p. P.
<b>mit Steipilz</b> wiä im Hotel Guarda Val, Lenzerheide	45.00 p. P.
<b>mit Tomate</b> wiä im Hotel Guarda Val, Lenzerheide	38.50 p. P.
<b>Fondügaumeschmaus voll vegan</b> by SamSeS	36.50 p. P.
<b>Dezuä gits Gschwellti, Gürkli, Silberzwible und huusgmachts Essiggmüäs</b>	36.00 p. P.
<b>Pimp dis Fondü:</b> <b>Birä, Peperontschiini oder Sämffrücht</b>	je 4.00
<b>Wienerschnitzel zum Tünkle</b>	21.00

# MONGOLETOPF

Heiss, füürig, beschti Sache inere feine Bouillon gsütterlet. Wien es Schinuaas oder Shabu-Shabu, eifach uurchiger und zimli gsund.
<b>mit 250g Rind, Chalb und Gflügel gemischt</b>
<b>je wiiteri 100g</b>
und vil Gmüäs, mit huusgmachtä Söseli mit Pommfritt oder Riis
<b>mit Trüffelpommfritt</b>
<b>+ 5.50</b>

**IMMER FEIN**

<b>Wienerschnitzel</b> mit Preisselbeeri und Zitronä, wies mues syy	<b>44.50</b>
<b>Kalbs Cordon Bleu à la Luegete</b> Äs Must! Mit rezentem Bergchäas und Buuräschinkä	<b>48.50</b>
<b>Ghacket's und Hörnli</b> mit husgmachtem Öpfelmuäs und Riibchäas	<b>24.50</b>
<b>Rindsburger aus Hofschlachtung</b> vo dä Landmetzg in Küsnacht, im Biertreber Bun vo dä Brauerei Locher, mit Chäas und Coleslaw	<b>34.00</b>
<b>Riesen-Pastetli</b> die feinä, heissgliebtä Blätterteigchübeli, eifach in gross. Mit Brätschügeli anerä Rahmsauce	<b>29.00</b>

**Capuns** klassisch oder vegetarisch, **18.00 / 28.00**  
nach Rezept vom Hotel Guarda Val, i dä Lenzerheid

<b>Maccheroni alla Vodka</b> Rasse mit Klasse. Und mit Chilliflockä	<b>25.00</b>
<b>Fischchnuschperli mit Tartaarsoosä</b> usem Zürisee	<b>29.90</b>
<b>De einzigartig Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition</b>	<b>23.50</b>
im Biertreber Burger Bun vo dä Brauerei Locher mit feiner Soosä	
<b>Stübli Salatschüsslä</b>	
<b>mit feinschtem Poulet</b>	<b>28.50</b>
<b>mit Fischchnuschperli vom Zürisee</b>	<b>29.50</b>

# SCHWIIZER GÜGGELI

**Es ganzes oder es halbs Poulet im Chörbli** **39.50 / 22.50**  
(öppe 700 g / 350 g)

**Wie hetsch es gern?**  
mit Chnobli, mit Peperontschiini, mit Chrüterrahmsoosä,  
mit Barbekiuussoosä

**Pouletflügeli im Chörbli** so vill wie'd magsch ässe,  
mit Barbekiuusoosä **29.50**

VOM GRILL

<b>Chalbsbradwurscht</b> mit Püürli	<b>9.90</b>
<b>Pumpischpiess, Rindshuft</b> Leydy's Kött (160 g)	<b>22.90</b>
<b>Chalbskotelett</b> mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (300 g)	<b>72.00</b>
<b>Rib Eye</b> wie us de USA, eifach vo da, mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (CH, 300 g)	<b>68.00</b>

DÄZUE

<b>Pommfritt</b>	klassisch und chnuschprig	7.50
<b>Cervo Fries mit Trüffel-Flavour</b>	s'Original git's in Zermatt	14.50
<b>Herdöpfelsalat</b>	frisch und wie fruehner	7.50
<b>Gschwellti</b>	tolli Chnölle für wenig Böle	6.50
<b>Blattsalöötli</b>	immer e gueti und frischi Idee	6.50
<b>Original Spreewaldgurke</b>	ruck-zuck, knack-knack	5.90
<b>Riis</b>	mit vill Liäbi gmacht	6.50
<b>Gmüäs</b>	frisch und saisonal	6.50

## **FEINS ZUM SCHLUSS**

<b>44.50</b>	<b>Dai Dai</b> s'chline Glace-Pralinee isch ä Bombe	<b>3.00</b>
<b>48.50</b>	<b>Glace Chübeli vom Schlattguet in Herrliberg</b> diversi Sortä, eifach frögä	<b>6.90</b>
<b>24.50</b>	<b>Riesägreemschnittä</b> am beschtä für zwei	<b>26.00</b>
	<b>Huusgmachtı Öpfelchüächli</b>	<b>14.50</b>
<b>34.00</b>	mit Vanillesoosä wie bim Groosi	
	<b>Vermisell</b> mit Märäng und Schlagrahm	<b>12.50</b>
	<b>Märäng mit Doppelrahm</b> en Klassiker nachem Fondü	<b>9.00</b>
<b>29.00</b>	<b>Tschiiskevk</b> schwär guet	<b>11.00</b>