



Hafenbeiz

MÖNCHHOF AM SEE

ZUM STARTÄ

Gsprütztä (süess oder suur)	2 dl	9.50
Aperol Spritz	2 dl	13.50
Heino	2 dl	18.00

BIER OFFÄ

Einsiedler	2 dl	3 dl	5 dl	4.00	5.50	9.00
Panasch	2 dl	3 dl	5 dl	4.00	5.50	9.00

BIER US EM FLÄSCHLI

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

ALKOHOLFREIES

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

OFFES US DÄ SCHWIIZ

Wasser mit oder ohni Sprudel	5 dl	1 l	5.50	9.50
Sirup		3 dl		1.50
Huusgmachtä listee	3 dl	5 dl	6.00	8.50
Huusgmachtä Kombucha	3 dl	5 dl	6.50	9.50
Sprite	3 dl	5 dl	5.00	7.50

IM FLÄSCHLI

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

KAFI UND TEE

Kafi	5.50
Espresso	5.00
Schale oder Capputschino	6.00
Tee	5.00
Ovi oder Schoggi	5.00
Punsch	5.50

BÖBBELS IM GLAS

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

WISSWII IM GLAS

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

ROSE IM GLAS

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

ROTWII IM GLAS

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

OISÄ WYYTIPP

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

Au wenn mär mit 16 riifer als die meistä 36-Jährige sii mag. Mir dörfed Jugendliche unter 16 Jahr trotzdem kei Wii, Bier oder gorene Moscht und 18-Jährige kei Aperitif und Schpirituose abgäh. Und au wenn mär älter usgseht, eusäs Personal dörf immer en Uswiis mit Altersagabe verlange. Sorry. Euse Tipp: Sich a feinem Esse, süesse Softdrinks und em Gägenüber berusche.

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

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

MONGOLETOPF	
Heiss, füürig, beshti Sache inere feine Bouillon gsütterlet. Wien es Schinuaas oder Shabu-Shabu, eifach uurchiger und zimli gsund.	
mit 250g Rind, Chalb und Gflügel gemischt je wiiteri 100 g und vil Gmüäs, mit huusgmachtä Söseli mit Pommfritt oder Riis mit Trüffelpommfritt	49.00 p. P. 13.00 + 5.50

IMMER FEIN	
Wienerschnitzel mit Preisselbeeri und Zitronä, wies mues syy	44.50
Kalbs Cordon Bleu à la Luegete Äs Must! Mit rezentem Bergchääs und Buuräschinkä	48.50
Ghacket’s und Hörnli mit husgmachtem Öpfelmuäs und Riibchäs	24.50
Rindsburger aus Hofschlachtung vo dä Landmetzg in Küsnacht, im Biertreber Bun vo dä Brauerei Locher, mit Chääs und Coleslaw	34.00
Riesen-Pastetli die feinä, heissgliebtä Blätterteigchübeli, eifach in gross. Mit Brätchügeli anerä Rahmsauce	29.00

Capuns klassisch oder vegetarisch, nach Rezept vom Hotel Guarda Val, i dä Lenzerheid	18.00 / 28.00
Maccheroni alla Vodka Rasse mit Klasse. Und mit Chilliflockä	25.00
Fischchnuschperli mit Tartaarsoosä usem Zürisee	29.90
De einzigartig Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition im Biertreber Burger Bun vo dä Brauerei Locher mit feiner Soosä	23.50
Stübli Salatschüsslä mit feinschtem Poulet mit Fischchnuschperli vom Zürisee	28.50 29.50

SCHWIIZER GÜGGELI	
Es ganzes oder es halbs Poulet im Chörbli (öppe 700 g / 350 g)	39.50 / 22.50
Wie hetsch es gern? mit Chnobli, mit Peperontschiini, mit Chrüterrahmsoosä, mit Barbekiuusoosä	
Pouletflügeli im Chörbli so vill wie’d magsch ässe, mit Barbekiuusoosä	29.50
Pouletschenkelschteyks fein mariniert, mit Chrüüteranke	26.00

VOM GRILL	
Chalbsbradwurscht mit Püürli	9.90
Pumpischpiess, Rindshuft Leydy’s Kött (160 g)	22.90
Chalbskotelett mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (300 g)	72.00
Rib Eye wie us de USA, eifach vo da, mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (CH, 300 g)	68.00
Tagesspecial vom Grill immer es bsundrigs Schtuck, eifach de Service fröge	Tagespriis

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

FEINS ZUM SCHLUSS	
Dai Dai s’chline Glace-Pralinee isch ä Bombe	3.00
Glace Chübeli vom Schlattguet in Herrliberg diversi Sortä, eifach frögä	6.90
Riesägreemschnittä am beschtä für zwei	26.00
Huusgmachti Öpfelchüächli mit Vanillesoosä wie bim Groosi	14.50
Vermisell mit Märäng und Schlagrahm	12.50
Märäng mit Doppelrahm en Klassiker nachem Fondü	9.00
Tschiiskeyk schwär guet	11.00