

### Vorspeisen und Salate

<b>Bunter Blattsalat mit Sprossen</b>	<b>7.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Nüsslisalat «Die Perle»</b> im Wrap-Chörbli mit Ei, Speck & Croûtons	<b>12.50</b>
<b>Rindstatar mit Brandy</b> mild, mittel oder scharf gewürzt Toast und Butter	<b>21.50</b>

### Pasta & Risotto

	Vor- speise	Haupt- gang
<b>Spaghetti «Die Perle»</b> mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, feinen Kräutern, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch	<b>16.50</b>	<b>21.00</b>
<b>Risotto mit Eierschwämmli</b> Kräutern, Mascarpone und Parmesan	<b>18.50</b>	<b>24.00</b>

### Suppen

<b>Rübligrèmesuppe</b> mit Mango und Ingwer	<b>9.00</b>
<b>Weinschaumsuppe</b> mit sautierten Eierschwämmli	<b>10.50</b>



### Fleisch & Fisch

<b>Schweins-Cordon-bleu Appenzellerart</b> mit Moschtbröckli und Appenzellerkäse , Pommes-frites, buntes Saisongemüse	<b>31.00</b>
<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b> Reis, Broccoligemüse	<b>35.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> knusprige Rösti	<b>35.50</b>
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> Rahmwirsing mit Safran, Salzkartoffeln	<b>32.50</b>
<b>Rindstatar verfeinert mit Brandy</b> mild, mittel oder scharf gewürzt, Toast & Butter	<b>30.50</b>

### Unsere Hausspezialitäten

<b>In Rioja geschmorte Lamm Haxe (NS/AUS)</b> Über viele Stunden langsam geschmort, serviert mit Weissweinsrisotto und buntem Saisongemüse	<b>33.00</b>
<b>Dry-Aged Entrecôte</b> Medium gebraten, tranchiert und mit unserer hausgemachten Kräuterbutter-Sauce überzogen. Serviert mit Pommes frites und buntem Saisongemüse	<b>44.00</b>

#### Sehr geehrter Gast

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Mineralwasser auch „Hahnenwasser“. Da nicht nur das Produkt sondern auch die Dienstleistung etwas kostet, verrechnen wir die Literkaraffe mit CHF 6.00 und die ½ Literkaraffe mit CHF 4.00 In Verbindung mit Ihrer Weinkonsumation servieren wir „Hahnenwasser“ kostenlos.

### Heisser Stein

Geniessen Sie unser bestes Fleisch, im Haus gereift und verarbeitet. In der Küche werden die Steaks rundherum kurz angebraten, um dann von Ihnen am Tisch auf dem über 400° heissen Granitstein genussfertig gebraten zu werden.

	150 gr.	200gr.
<b>Rindsfilet</b>	41.00	48.00
<b>Rinds Entrecôte</b>	36.00	41.00
<b>Rindshuftsteak</b>	30.00	34.00

**Kombinieren Sie die Gerichte mit:**

Crevettenspiess	ca. 100 gr.	9.00
Gemüsespiess	ca. 100 gr.	4.50

**Perlen-Grillplatte**      36.00      43.00

Stücke vom Rindsfilet, Rindshuft und Rinds-Entrecôte, fein geschnitten und auf Platte angerichtet, braten Sie Stück für Stück auf dem heissen Stein.

dazu: Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Aioli (Knoblauchmayonnaise)  
 sowie: Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Reis

### Eifach & guet

<b>Salatteller mit Ei</b>		15.50
<b>Wurstsalat einfach / garniert</b>	11.50	16.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach / garniert</b>	13.50	18.50
<b>Wiediker Buure-Bratwurst **</b> Zwiebelsauce, Pommes frites		19.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel **</b> Pommes frites		22.00
<b>Schweinssteak vom Grill **</b> Kräuterbutter, Pommes frites		24.00


**\*\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch garniert mit Salaten anstelle der Pommes frites**

### Dessert

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Joghurteis und Beeren	9.50
<b>Huusgmachts Caramelchöpfli</b> mit Schlagrahm	7.50
<b>Gerührter Eiskaffee</b> mit Kirsch & Schlagrahm	8.50

**sowie weitere Desserts auf unserer Mövenpick Glacée-Karte**

Flammkuchen



Zwiebeln & Speck	18.50
Käse & Lauch	19.50
<b>Zum Dessert</b>	
Apfel & Zimt	18.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Preise in CHF, Mehrwertsteuer von 7.7% inbegriffen

Poulet: CH, Kalb: CH, Schwein: CH, Lamm: NZ, AU, Rind: CH, PAR, URU, AU, Fisch: Je nach Fang