



### Vorspeisen

Bunter Blattsalat an French-Dressing ✓	10.9
Gemischter Salat ✓	14.5
Frühlingsrollen Salatbouquet ✓	2. Stk. 17.9 4. Stk. 24.9
<i>Hergestellt von Frau Mas Schäfli aus Nunningen</i>	
Chicken Wings goldig knusprig frittiert	14
Flammkuchen zum Teilen	24.9
<i>Flammkuchenboden* mit Crème fraîche, Speck &amp; roten Zwiebeln</i>	



### Schweins- und Pferdgrilladen

Grill Cordon bleu	39.9
Schweinssteak vom Nierstück	39.9
Klöpfer	16.9
Schweinssteak vom Hals	39.9
Nunninger Buure Bratwurst	26.9
Fackelspiess	26.9
Pferde Steak	39.9

### Kalbsgrilladen

Kalbsbratwurst	19.9
Kalbskotelett	52.9
Frohsinnspiessli	22.9

### Rindsgrilladen

Entrecôte	49.9
Argentinisches <b>Angus</b> Steak	52.9
Côte de boeuf	65.9

### Lammgrilladen aus dem Berner Oberland

Merguez 2 Stück	19.9
Lammfiletspiess	32.9

### Pouletgrilladen

Pouletbrust	33.9
Poulet Flügel frittiert	19.9

### Fischgrilladen

Tilapia Fischchnusperli frittiert	28.9
Thunfischfilet Steak rosa	33.9

### Auswahl an hausgemachten Saucen

Cafe de Paris	Tartarsauce**	Cocktailsauce**
Currysauce**	Smokersauce**	Knoblauchdip**

- Pommes frites\* ✓
- Grüner Salat ✓
- Gemischte Salate ✓ + 2.5
- Baked Potatoes mit Sauercrème ✓
- Hörnlisalat mit Käse, Peperoni und Paprikasauce ✓
- Reis
- Natur (ohne Beilage) -5.9
- Kartoffelsalat mit Speck
- Grill-Gemüsevariation ✓
- Maiskolben ✓
- Zweite Beilage + 4.9

Portion Pommes*		
S	M	XL
5.9	8.9	9.9

### Fingerfood Hits

	S(140g)	M(180g)	XL(220g)
★ <b>Holidayburger</b>			28.9
<i>Pouletbrust in einem Hamburgerbuns mit Currysauce**, Tomaten, Ananas, Cheddar-Käse und Salatblätter</i>			
★ <b>Henzburger</b>	24.9	31.9	33.9
<i>Regionales Angushackplätzli in einem Hamburgerbuns mit Smokersauce**, Red Onions, Tomaten, Cheddar-Käse &amp; Salatblätter</i>			
★ <b>The Real Fishburger</b>	25.9	33.9	35.9
<i>Thunfischfiletsteak rosa in einem Blackbuns mit Tartarsauce**, Red Onions, Tomaten, Kräuterkäse und Salatblätter</i>			
★ <b>Death Valley Burger</b> ↘	25.9	32.9	34.9
<i>Regionales Angushackplätzli in einem Hamburgerbuns mit scharfer Guacamole, Red Onion, Tomaten, Cheddar und Salatblätter</i>			
★ <b>Blackboy-Countryburger</b>	24.9	31.9	33.9
<i>Regionales Angushackplätzli in einem Hamburgerbuns mit Knoblauchsauce**, Red Onions, Tomaten, Cheddar &amp; Salatblätter</i>			
★ <b>"Little Steady" Burger</b>	27.9	35.9	37.9
<i>Regionales Angushackplätzli in einem Furobebröttli mit Cocktailbalsamico**sauce**, Red Onions, Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto und Rucola</i>			
★ <b>Vegiburger</b> ✓		29.9	
<i>Der Vegiburger besteht aus dem Vegipatties, Burgerbuns, Rucola, CB-Sauce**, Tomaten, Radlettekäse und Zwiebeln.</i>			
★ <b>Die besten Chicken Nuggets Hausgemacht</b>			25.9
<i>Panierte Pouletstücke aus 100% Fleisch</i>			
★ <b>Schnitzelbrot</b>			19.9
<i>Schweinschnitzel im Baguette, mit Cafe de Paris &amp; Salatblätter</i>			
★ <b>Hot Dog New York Style</b>			16.9
<i>Wienerli in einem Baguette mit Cocktailsauce**, Cheddar, Zwiebeln, Tomaten &amp; Salatblätter</i>			

### Kalte Hauptspeisen

Siedfleischsalat	26.9
Siedfleischsalat garniert	30.9
Wurstsalat einfach an Senfdressing	24.9
Wurstsalat garniert an Senfdressing	28.9
Wurstsalat mit Käse an Senfdressing	26.9
Wurstsalat mit Käse garniert an Senfdressing	30.9
Garnierter Salat-Teller ✓	25.9

### ALL YOU CAN EAT CHICKEN WINGS

Iss so viel Chicken Wings wie du möchtest dazu reichen wir Pommes frites pro Person 29.9

<b>Gasser Burger</b>	140g	25.9	180g	32.9	220g	34.9
<i>Regionales Angushackplätzli in einem Briochebuns mit Whiskysauce, Red Onion, Gurke, Tomaten, Rucola Speck &amp; Pommes frites. Gewidmet Valentin &amp; den Gasser Bros.</i>						

Grilladen stammen aus der Schweiz und sind von "Henz Delikatessen" Laufen. Tilapia aus Mekongdelta, Thon aus dem Pazifik, Pferd aus Frankreich

! Bei Fragen betreffend Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

\*=Der Stern (\*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels Fait Maison nicht erfüllt

\*\*=Bedeutet, dass diese Sauce nicht hausgemachte Mayo enthält, dies erfüllt die Kriterien des Labels Fait Maison nicht

↘ = Scharfe Speisen ✓ = Vegetarisch



# GETRÄNKEKARTE

## KAFFEE

Kaffee crème	4.9
Kaffee Espresso	4.9
Kaffee Ristretto	4.9
Schale (Milchkaffee)	5.2
Doppelter Espresso	6.4
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	5.8
Kaffee Lutz	6
Kaffee Zwetschgen Lutz	6
Kaffee fertig mit Zwetschgen oder Träsch	8
Kaffee crème mit Kräuter, Zwetschgen oder Pflümli	10.4
Kaffee crème mit Vielle Poire	13.4
Kaffee crème mit Williams	10.9
Kaffee Grappa	10.9

## MILCHGETRÄNKE *warm oder kalt*

Milch (20cl)	3
Ovomaltine	4.9
Schokolade	4.9

## PUNCH

Apfel Punch	4.9
Waldbeeren Punch	4.9
Ingwer Punch	4.9

## TEE

Tee natur	4.9
Tee crème	4.9
Tee Zitrone	4.9
Tee Wein	6.8
Tee Rum Groc	6.8

## TEESORTEN

Pfefferminztee, Schwarztee, Hagenbuttentee, Früchteschalentee  
Kamillentee, Lindenblütentee, Eisenkrauttee

## FLASCHENAUSSCHANK

Rhazünser mit/Arkina ohne Kohlensäure	35 cl	5.5
Pepsi Cola	30 cl	5.5
Pepsi Cola zero	30 cl	5.5
Rivella Rot	33 cl	5.5
Rivella Blau	33 cl	5.5
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale/Wild Berry	20 cl	5
Red Bull	25 cl	6
Almdudler	35 cl	5.7
Sinalco	33 cl	5.5

## Apfelwein

Möhl mit Alkohol/ohne Alkohol	50 cl	6.5
Hard Tea Lemon/Peach	33 cl	6
Smirnoff mit Alkohol	25 cl	6.5

## OFFENAUSSCHANK

Mineralwasser	20cl	30cl	50cl	100cl
Rhazünser mit K.	3.9	4.9	5.9	11
Arkina ohne K.	3.9	4.9	5.9	11
Limnaden, Tafelgetränke, Eistee	150cl			
Pepsi Cola	3.9	4.9	5.9	14
Citro	3.9	4.9	5.9	14
Rivella Rot	3.9	4.9	5.9	14
Süssmost	3.9	4.9	5.9	14
Apfelschorle	3.9	4.9	5.9	14
Eistee	3.9	4.9	5.9	14
Orangensaft	4.9		1L 16	
Sirup (für Kinder gratis)	2.9	3.9		

## BIER

**Verlangen Sie unsere Bierkarte mit einer grossen Auswahl an Bierkreatione.**

Regional ist TRUMPF!  
Fleisch: Henz Delikatessen, Laufen  
Brot: Furobebrot, Nunningen  
Glace: Gasparini, Münchenstein  
Eier: Stefan Hänggi, Engi Nunningen  
Erdbeeren: Stefan Hänggi, Engi Nunningen  
Weisswein Solaris, Laufetalerä, Rotwein Le Rouge: Familie Hänggi Nunningen  
Nüsslisalat (Saisonal): Buchmann, Bretzwil  
Honig: Stefan Hänggi, Wiede Nunningen  
Hier erhältlich 500g Honig 17.-  
Frühlingsrollen: Mas Schäfli, Nunningen  
Eierkirsch: Andy Klötzli, Nunningen

Jeden Tag „All you can eat Chicken Wings“  
Jeden Tag „1.5kg Cordon bleu Essen“

**Küche Freitag und Samstag bis 23:00 geöffnet**

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die den Fokus auf die hausgemachten Küche legen und Ihre Speisen vollständig oder zum grösseren Teil vor Ort mit frischen Produkten zubereiten. Es fördert das Handwerk und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es bekämpft die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

## APÉRITIFS

Martini Weiss	4 cl	8.5
Campari	4 cl	8.5
Cynar	4 cl	8.5
Pernod	4 cl	8.5
Marito	4 cl	14.9
Gin Tonic	4 cl	10
Lillet	4 cl	14.9
Aperol Spritz	4 cl	14.9
Appenzeller	4 cl	7.5
Weisswein gespritzt	2 dl	9.9

## LIQUEURS

Frangelico	2 cl	5.5
Sambuca	2 cl	5.5
Baileys	2 cl	8
Grand Marnier	2 cl	8
Amaretto	2 cl	7

## DIGESTIF

	Vol. %		
Fernet Branca	39	2 cl	5.5
Obstbranntwein	40	2 cl	5.5
Grappa	43	2 cl	6
Grappa Marc	40	2 cl	9.5
Kräuter-Wachholder	41	2 cl	5.5
Pflümli	40	2 cl	5.5
Zwetschgen	40	2 cl	5.5
Kirsch	40	2 cl	5.5
Williams	40	2 cl	6
Vieille Prune	40	2 cl	6.5
Vieille Poire	32	2 cl	8.5
Calvados	40	2 cl	9
Cognac Remy-Martin	40	2 cl	11.9

## SPIRITUOSEN

Whisky Jack-Daniels Cola	40	4 cl	12
Whisky Ballantines Cola	40	4 cl	10
Whisky Chivas Regal Cola	40	4 cl	14
Whisky Glenfiddich Cola	40	4 cl	15
Wodka weiss	40	4 cl	11
Wodka rot/schwarz/grün/ purple	25/18/18/18	4 cl	10
Captain Morgan Rum Cola	35	4 cl	10

**Verlangen Sie unsere Cocktailkarte mit einer grossen Auswahl an Mixgetränken und Cocktails.**

## WEINE

Prosecco	1dl	9	7dl	42
----------	-----	---	-----	----

**Verlangen Sie unsere Weinkarte mit ausgewählten 7dl Weinflaschen.**

