

Getränke

SPECIALS

Frozen Margarita Strawberry		13.50
Frozen Margarita Strawberry (alkoholfrei)		8.50

Tequila Jose Cuervo Especial Silver	2 cl	5.00
Äs Gäächs - Muotathaler Wildihebier	33 cl	7.00
Urbräu	33 cl	5.70
Einsiedler Radler	33 cl	5.70

ROTWEINEMPFEHLUNG

Rioja El Capitán Reserva	1 dl	7.00
Produzent Bodegas de familia Burgo Viejo, Alfaro	7.5 dl	49.00
Trauben Tempranillo		

Tavola Rosso	1 dl	7.00
Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro, Italien	7.5 dl	49.00
Trauben Sangiovese		

Contemplations Merlot & Malbec	7.5 dl	54.00
Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley, Bulgarien		
Trauben Merlot & Malbec		

Marschallgut Pinot Noir Reserve	1 dl	8.50
AOC Graubünden	7.5 dl	59.00
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld		
Trauben Pinot Noir		

Cavalli Tenuta degli Dei, Toscana IGT	7.5 dl	79.00
Produzent Roberto und Tommaso Cavalli, Panzano, Chianti		
Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem kompletten Wein- und Getränkeangebot. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Silvester Fajita-Schiff

Knusprige Nachos

mit pikanter Tomatensauce und Zitronensauerrahm

–

Bunt gemischter Blattsalat «Mexican Style»

–

Station 1

Greppener Truthahnbrust-Streifen an Sweet-Chili-Sauce mit Bambussprossen, Rüebl, Peperonistreifen und Broccoli
Beilagen: Mungobohnen, Asia-Sauce, Chili und grüne Kräuter

Station 2

Urner Alp-Lammstreifen an dunkler Tavola Rosso-Balsamico-Jus
Beilagen: Rote Zwiebelstreifen, Joghurt-Sauerrahmsauce mit Gurken & Knoblauch, Chili und grüne Kräuter

Station 3

Klassisches Chili con Carne verfeinert mit gerösteten Rast-Kaffeebohnen und Vegetarisches Gemüse-Chili mit «planted chicken»
Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Chili und Peperonistreifen

Station 4

Innerschweizer Schweinefleisch an Urbräu-Sauce mit roten Bohnen, Zwiebeln und Süsskartoffelwürfeln
Beilagen: gepfeffertes Sauerrahm, Eisbergsalat, Chili und grüne Kräuter
Tacos und Tortillas ab Buffet

–

Fruchtsalate und Glace

–

Silvester-Cocktail

