



MENÜKARTE

**Leidenschaftliche Kulinarik geniessen,
mit einer extra Portion Liebe!**

à la carte von
MO–MI & FR 17:00 bis 21:30 Uhr
SA von 11:00 bis 21:30 Uhr
SO von 11:00 bis 19:00 Uhr

UFWÄRM PHASE



Nachos com Queijo

Nachos, überbacken mit Cheddarkäse. Dazu Knoblauch-Aioli, rauchig pikante Chipeño Sauce und Guacamole.

15.50.–

Tapas Platte

Gemischte Platte mit Empanadas, Schafs- und Ziegenkäse, Rohschinken, Tortilla, Bruschetta mit Kräuter, Oliven, Tremoços, Treber Brot und Aioli Sauce.

25.50.–

Batatas Bravas com Aioli

Leicht pikante Ofenkartoffeln mit Peperoni Masse mariniert und Aioli Knoblauch Sauce zum dippen.

7.–

Polvo

Tintenfisch Sous-vide gegart, anschliessend mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Weisswein gedünstet und lauwarm serviert.

11.–

Chouriço Tradicional

Portugiesische Schweinswurst mit Knoblauch sautiert und Weisswein abgelöscht.

9.50.–

Gambas Café de Paris

5 Stk Krevetten sautiert & mit hausgemachter Café de Paris Buttersauce verfeinert.

12.–

Tagessuppe

Saisonal – unsere Teamplayer geben dir gerne Auskunft

6.–

Hager's Poulet Platte

Vorspeise zum Teilen oder als Hauptgang

Poulet in verschiedenen Varianten: Cornflakes Mantel, mit Limetten mariniert und paniert, Ailerons mit Chili und Poulet Schenkel ausgelöst an unserer hausgemachten Café de Paris Buttersauce. Kombiniert mit Brot und unsere Haussaucen: BBQ, Aioli und Chipeño!

24.50.–



GARTEN- PLAUSCH



Mit Dressings nach Wahl: Französisch, Balsamico, Passionsfrucht und Saison (immer mal was Neues – frag unsere Teamplayer!)

Grüner Salat Klein/Mittel

Blattsalat mit Salatsauce nach Wahl

6.– / 8.–

Gemischter Salat klein/Mittel

Blattsalat und 4 Sorten Gemischte Salate

8.50 / 11.–

Salat Bowle Mediterran

Blattsalate mit Tomaten, Karotten, Gurken, Cashwekernen, Avocado & Granatapfel

20.–

Salat Bowle Antipasti Gemüsestreifen

Mediterrane Salatbowle mit eingelegten Peperoni, Auberginen, Zucchini und Dörrtomaten im Olivenöl

21.–

Salat Bowle Gerstentaler

Mediterrane Salatbowle mit 5 Stk hausgemachten Gerstentaler

22.–

Salat Bowle Poulet

Mediterrane Salatbowle mit 160g Pouletschenkelwürfel sautiert

23.–

Salat Bowle Entrecôte

Mediterrane Salatbowle mit 150g Rinds Entrecôte sautiert

28.–

Hager's Salatbowle

Blattsalate mit Pouletbruststreifen, Speck, Ei, Brotcroutons und Tomaten

25.–



1. DRITTEL – KLASSIKER



Hager's Spezial Hot Dog 22 cm

Wienerli

Käsewürstli

Rindfleisch Chili-Wurstli

Bitte auswählen: Weissbrot, Ruchbrot oder Silserli

Serviert mit: Essiggurken, Geröstete Zwiebel, Strohkartoffeln

Klassisch mit Hager's BBQ Sauce (auf Wunsch auch Senf, Ketchup, Mayonnaise, Aioli, Chipeño oder Cocktail)

Hager's Triple Hot Dog

(1 Brot mit allen 3 Würstli)

Hager's 1 Meter Hot dog!

1 Meter Wienerli & 1 Meter Brot

Das Ganze wird auf einem Holzbrett serviert mit BBQ Sauce, Röstzwiebeln, Essiggurken und Stroh Kartoffel

Zubereitungszeit ca. 20-30 min

Double Puck Burger

2 Hausgemachte, saftige Rindfleischpatties mit Landrauchschenken, Essiggurken, Hager's BBQ Sauce und hausgemachte Pommes Frites

Bully Cordon Bleu

Schweinefleisch mit Landrauchschenken und Seetalerkäse dazu hausgemachte Pommes Frites & Marktgemüse

Cross-Check – «Ghackets» mit Hörnli

Junior (kleine Portion)

Rinds «Ghackets» mit Hörnli und Apfelmus

15.–

17.50.–

18.50.–

25.–

65.–

24.50.–

25.50.–

21.50.–

16.50.–



2. DRITTEL – MEDITERRANER GENUSS



«Francesinha» Penalty

Nationalgericht aus Portugal mit saftigem Rindsentrecôte, Chouriço, Schinken, Wienerli, Raclettekäse, Spiegelei & Toastbrot.

Übergossen mit unserer Spezialsauce aus Bier, Wein, Tomaten und Portwein.

28.50.–

«Francesinha» Verschossen (kleine Portion)

Auf Wunsch kleine Schale hausgemachte Pommes Frites dazu

24.50.–

4.–

Bitoque

Portugiesisches Gericht mit Schweinsschnitzel mariniert in Knoblauch und Olivenöl, anschliessend sautiert. Dazu Pommes Frites, Reis und Spiegelei.

24.–

«Eis Crasher» Vegi Cordon Bleu

mit Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Kräuter und Seetalerkäse gefüllt, dazu hausgemachte Kartoffeln und Marktgemüse.

24.50.–

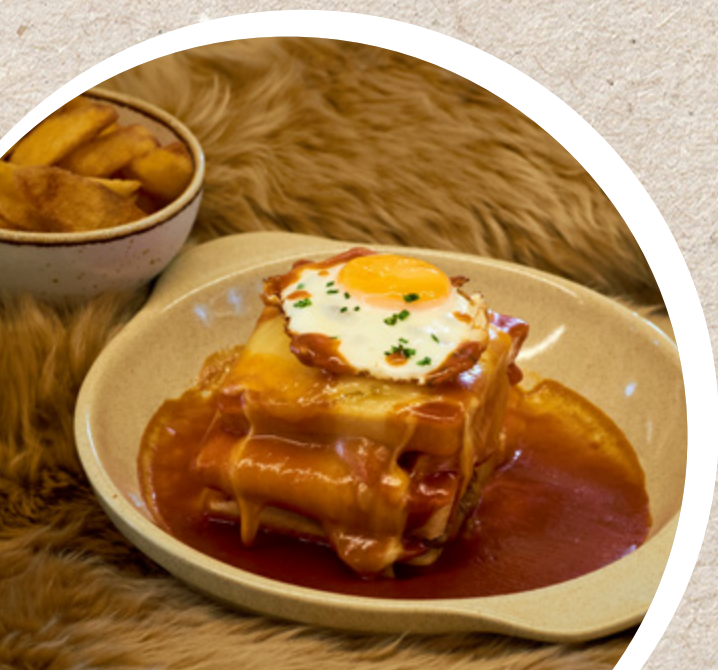
Tagliolini mit Gemüsestreifen

Café de Paris Buttersauce, Kräutern und Reibkäse

Ohne Reibkäse

22.–

22.–



3. DRITTEL – SÜSSE VERFÜHRUNG



«Doce da Casa» Hausspezialität

Portugiesische Kreation aus Lotusbiskuit, Ei, Rahm & Kaffee.

6.–

Gebrannte Creme

Der süsse Abschluss mit Kaffee, Vanillecreme, karamellisiertem Zucker und geschlagenem Rahm.

6.–

Nussgipfel am Meter

Hausgemachte Nussgipfel oder Mandel-Orangegipfel. So lange wie du möchtest.

5cm = 1.70.–

Portwein Parfait

Unser Geheimrezept für «gluschtigi» Portweinliebhaber.
Mit Zucker, Ei, Rahm & Portwein (19 % vol.)

9.50.–

Lava Schokoküchlein lauwarm

Mit Vanille Glacé und Früchte Garnitur

14.–

1 Kugel Himbeer Sorbet mit Früchte Garnitur

6.–

Diverses Gebäck nach Tages Angebot

Schau in unsere Naschstation am Buffet

Glacé Truhe mit diverssem Angebot

 Vegetarisch  Vegan

Deklaration

- Alle Preise in CHF & inkl. 7,7% MwSt.
- Wir beziehen unser Fleisch & Fisch hauptsächlich aus der Schweiz sowie vereinzelt aus Portugal. Unser Fokus liegt bei lokalen Lieferanten.
- Bei Fragen zu den Allergenen bitte ungeniert vor Ort oder telefonisch melden. Wir freuen uns Ihnen Auskunft zu geben.

