

Vorspeisen/Salate

«Fabriggli» Salat*	9.50
Gebackenes Markbein mit hausgemachtem Knoblibrot (Gourmet Zeit +/- 20min)	13.50
Holländischer Nordseekrabben Cocktail serviert mit hausgemachtem Toast	19.50
Rindstatar mit hausgemachtem Toast* Gerne scharf, mittel oder mild? 70 Gramm 140 Gramm Optional mit Trüffelöl verfeinert	21.50 31.- +3.-
Rieslingsuppe mit Riesling-Sylvaner vom «JECK Weine»*	10.-
Portion «Bitterballen» (6 Stück)* frittierte Rindfleischragout-Bällchen mit grobem Senf	10.-
Grosser «Fabriggli» Salat* Zusätzlich mit:	15.-
Wurst und Käse	23.-
Gegrillter Schweizer Pouletbrust	23.-
Holländischen Bitterballen (6 Stück)	26.-
Marinierten Holländischen Krabben	28.-
Gratiniertem Ziegenkäse	23.-



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Vegetarisch

Tagespasta	24.-
Kräuterrisotto mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Frischkäse	25.50

Unsere Klassiker



Rindsentrecôte «Café de Paris» im Pfännli serviert mit hausgemachten Pommes und Saisongemüse	52.-
Egli Knusperli im Bierteig mit Kräuterkartoffeln und Saisongemüse	27.-
Egli Knusperli im Bierteig mit einem «Fabriggli» Salat*	27.-
Hacktätschli mit Linguini, Pfefferrahmsauce und Gemüse	26.-
Schmorgericht aus Omas Kochbuch mit seinen Beilagen	35.-
«Fabriggli» Burger Ciabatta Brot, Pulled Pork, Barbecue- und Senfsauce, Rüepli-Rettich, Röstzwiebeln und hausgemachten Pommes <i>Das Pulled Pork wird 12 Stunden schonend in unserem Räucherofen gegart.</i>	35.-



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



Dry Aged Beef aus Irland
 Unser Rindfleisch reift bis zu drei
 Wochen lang trocken am Knochen
 (Dry Aging)
 Das Resultat ist ein extrem hohes
 Qualitätsniveau des Rindfleischs.

Vom Grill

Rindsentrecôte Dry Aged IE John Stone ca. 140 g/ca. 200 g	40.-/52.-
Rindsfilet Dry Aged IE John Stone ca. 140 g/ca. 200 g	49.-/59.-
Kotelette vom Kräuterschwein	28.-
Maispouletbrüstli	27.50
Zanderfilet	35.-

Alle Gerichte vom Grill werden mit Gemüse, einer Beilage
 und Sauce nach Ihrer Wahl serviert

Hausgemachte Pommes	Kräuterbutter
Kräuterkartoffeln	Pfefferrahmsauce
Trüffelravioli	«Fabriggli» Sauce



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Unsere Flammkuchen

Klassik*

Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Speck 19.-/11.-

Fabriggli*

Crème fraîche, getrockneten Tomaten, Rucola,
 Rohschinken 23.-/15.-

Vegetarisch*

Crème fraîche, Zucchini, getrockneten Tomaten,
 Ziegenkäse 19.-/11.-

Salmon*

Crème fraîche, Hausgeräucherter Lachs,
 Frühlingszwiebeln, Kapern 23.-/15.-

Chorizo (scharf)*

Chili Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Chorizo
 und Reibkäse 23.-/15.-



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

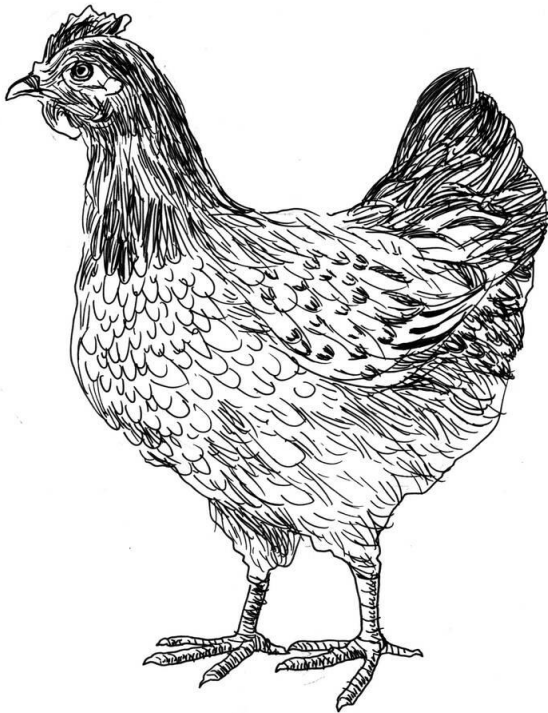
Usem Suppenkändli

Kräftige Wallbacher Hühner Consommé mit Trüffelklöschen

*Aus den Biolegehennen vom Haldenhof, Wallbach, der uns
wöchentlich frische Eier liefert.*

CHF 10.-

“Es het so langs het”



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.