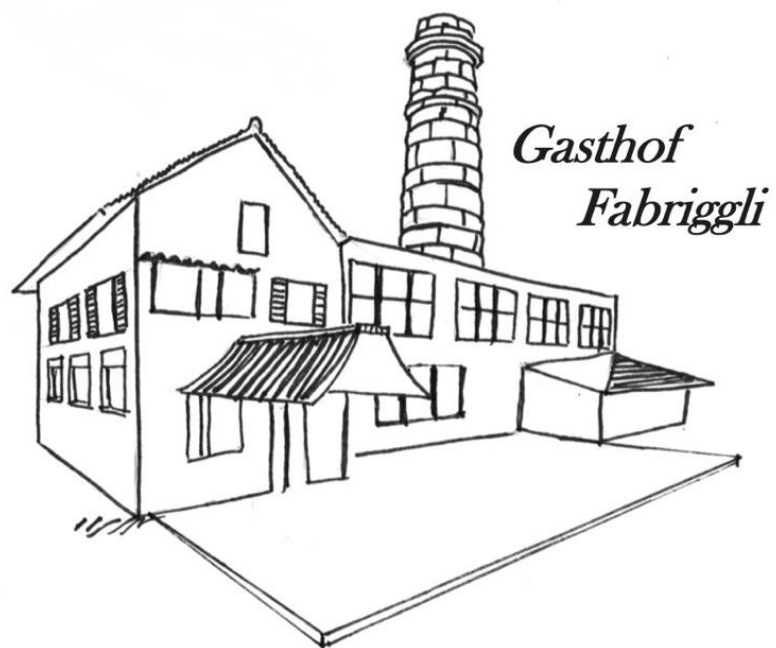


Sommerkarte



Preise in CHF inkl. MwSt.

Die Vorspeisen

Salat Fabriggli	9.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	13,-
Gebackenes Markbein mit hausgemachtem Knoblibrot (Zubereitungszeit mindestens 20 min.)	12.50
Holländischer Nordseekrabben Cocktail serviert mit hausgemachtem Toast	18.50
Rindstatar mit Hausgemachtem Toast	
70 Gramm	18.50
140 Gramm	28,-
Gerne scharf, mittel oder mild?	

Preise in CHF inkl. MwSt.

Suppe

Rieslingsuppe mit Speckstreifen hausgemachtem Rosmaringrissini (mit Riesling-Silvaner von JECK Weine)	10,-
--	------

Salate

Grosser Fabriggli Salat Zusätzlich mit:	14,-
○ Wurst und Käse	21,-
○ gegrillter Schweizer Pouletbrust	21,-
○ hausgemachten holländischen Bitterballen	24,-
○ marinierten holländischen Krabben	26,-
○ gratiniertem Ziegenkäse auf Toast	21,-

Preise in CHF inkl. MwSt.

Vegetarisch

Tagespasta	24,-
Kräuterrisotto mit getrockneten Tomaten, Frühlingzwiebeln und Frischkäse	25.50

Fabriggli Klassiker

Mit Kräuterbutter überbackenes Rindsentrecôte im Pfännli serviert, mit hausgemachten Pommes und Saisongemüse 47,-

Egli Knusperli im Bierteig 26,50
mit Salzkartoffeln und Saisongemüse
(auch erhältlich mit grossem Fabriggli Salat)

Hacktäschli mit Linguini 26,-
und Pfefferrahmsauce

Gericht aus unserem Räucherofen 33,-
mit hausgemachten Pommes
und Gemüse

Preise in CHF inkl. MwSt.

Fabriggli Burger

Im Ciabatta Brot serviertes **Pulled Pork**, mit Barbecue - und Senfsauce, Rüeblli, Rettich, Röstzwiebeln und Hausgemachten Pommes (das Pulled Pork wird von uns 12 Stunden schonend im Räucherofen gegart) 35,-

Vom Grill

CH Rindsentrecôte (ca.140gr/ca.200gr) 34,-/47,-

CH Rindsfilet (ca.140gr/ca.200gr) 41,-/52,-

Maispouletbrüstli 26,-

Zanderfilet 32,-

Kotelette vom Kräuterschwein 27,-

Alle Grillteller werden mit Gemüse, einer Beilage und Sauce nach Ihrer Wahl serviert

Die Beilagen

Haugemachte Pommes

Salzkartoffeln

Kräuterrisotto

Die Saucen

Kräuterbutter

Pfefferrahmsauce

Fabriggli Sauce

Preise in CHF inkl. MwSt.