

Vorspeisen

«Fabriggli» Salat*	11.-
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons*	14.50
Gebackenes Markbein mit hausgemachtem Knoblibrot (Gourmet Zeit +/- 20min)	13.50
Holländischer Nordseekrabben Cocktail serviert mit hausgemachtem Toast	26.-
Rindstatar mit hausgemachtem Toast* Gerne scharf, mittel oder mild? 70 Gramm 140 Gramm Optional mit Trüffelöl verfeinert	21.50 31.- +3.-
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9.50
Tagessuppe	8.-
Portion «Bitterballen» (6 Stück)* frittierte Rindfleischragout-Bällchen mit grobem Senf	10.-



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Unsere Klassiker

Rindsentrecôte «Café de Paris» im Pfännli serviert mit Pommes und Saisongemüse		52.-
Egli Knusperli im Bierteig mit Kräuterkartoffeln und Saisongemüse		27.-
Egli Knusperli im Bierteig mit einem «Fabriggli» Salat*		27.-
Geschnetzelte Rindsleber im Butter gebraten mit Knoblauch und Kräutern wahlweise mit Linguine oder Stampipot		31.-
Hacktätschli mit Champignonrahmsauce und Gemüse wahlweise mit Linguine oder Stampipot		26.-
Schmorgericht aus Oma`s Kochbuch mit seinen Beilagen		38.-
«Fabriggli» Burger* Ciabatta Brot, Pulled Pork, Barbecue- und Senfsauce, Rüepli-Rettich, Röstzwiebeln und Pommes		35.-

Das Pulled Pork wird 12 Stunden schonend in unserem Räucherofen gegart.



Alle Preise in CHF und inklusive 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.-
Wildschweinfilet	29.50
Kotelette vom Kräuterschwein	29.50
Maispouletbrüstli	28.50
Wolfsbarschfilet	36.-

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

Pommes	Kräuterbutter
Kräuterkartoffeln	Champignonrahmsauce
Spätzli	«Fabriggli» Sauce

Unsere Flammkuchen

Klassik*

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

Fabriggli*

23.-/15.-

Crème fraîche, getrockneten Tomaten, Rucola, Rohschinken

Vegetarisch*

19.-/11.-

Crème fraîche, Zucchetti, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse

Salmon*

23.-/15.-

Crème fraîche, Hausgeräucherter Lachs, Frühlingszwiebeln, Kapern

Chorizo (scharf)*

23.-/15.-

Chili Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Chorizo und Reibkäse



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Zum «Z`Vieri»

Fischbrötli mit Holländischen Matjes* 7.50

Portion Rauchwürstli* 12.-

Apero Plättli* 12.-

mit Knoblauchwurst, Schlossberger Chäsmöckli
und Oliven

Portion «Bitterballen» (6 Stück)* 10.-

frittierte Rindfleischragout-Bällchen mit grobem Senf



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Salate

Grosser «Fabriggli» Salat* 15.-

Zusätzlich mit:

Wurst und Käse* 23.-

Gegrillter Schweizer Pouletbrust* 27.-

Holländischen Bitterballen (6 Stück)* 25.-

Marinierten Holländischen Krabben* 30.-

Gratiniertem Ziegenkäse* 23.-

Geschnetzelter Rindsleber mit Knoblauch
und Kräuter 25.-

Vegetarisch

Tagespasta 24.-

Kräuterrisotto 25.50

mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Frischkäse

Gemüse Green Curry mit Kartoffeln 24.-



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.