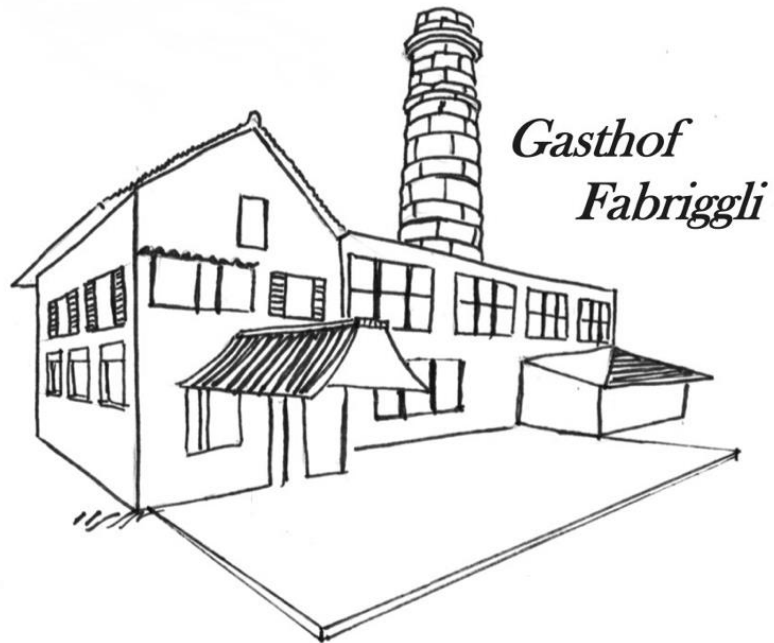


Sommer Speisekarte



Preise in CHF inkl. MwSt.

Die Vorspeisen

Salat Fabriggli	9.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	13,-
Gebackenes Markbein mit hausgemachtem Knoblibrot	12.50
Holländischer Nordseekrabben Cocktail serviert mit Toast	19.50
Rindstatar mit hausgemachtem Toast	
70 Gramm	18.50
140 Gramm	28,-
Gerne scharf, mittel oder mild?	
Für die ganz scharfen unter Euch: extra scharfes Chili öl	

Preise in CHF inkl. MwSt.

Suppe

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

Salate

Grosser Fabriggli Salat	14,-
Zusätzlich mit:	
○ Wurst und Käse	21,-
○ gegrillte Schweizer Pouletbrust	21,-
○ hausgemachten holländischen Bitterballen	22,-
○ marinierten holländischen Krabben	26,-
○ gratiniertem Ziegenkäse	21,-

Preise in CHF inkl. MwSt.

Vegetarisch

Tagespasta fragen sie uns 24,-

Kräuterrisotto getrocknete Tomaten, 25.50
Frühlingszwiebeln, Frischkäse

Fabriggli Klassiker

Rindsentrecôte 45,-
mit Kräuterbutter überbacken,
hausgemachten Pommes und Saisongemüse

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

Hacktäschli mit „Stamppot“ 26,-
(holländischer Kartoffelstampf)

Schmorgericht aus Omas Kochbuch 33,-
mit seinen Beilagen

Preise in CHF inkl. MwSt.

Fabriggli Burger

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

35,-

Vom Grill

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

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

Maispouletbrüstli 25,-

Zanderfilet 32,-

Kotelette vom Kräuterschwein 25,-

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

Die Beilagen

Haugemachte Pommes

Salzkartoffeln

Kräuterrisotto

Die Saucen

Kräuterbutter

Rotweinjus

Fabriggli Sauce

Preise in CHF inkl. MwSt.