

## Vorspeisen/Salate

<b>«Fabriggli» Salat*</b>	9.50
<b>Gebackenes Markbein</b> mit hausgemachtem Knoblibrot (Gourmet Zeit +/- 20min)	13.50
<b>Holländischer Nordseekrabben Cocktail</b> serviert mit hausgemachtem Toast	19.50
<b>Rindstatar mit hausgemachtem Toast*</b> Gerne scharf, mittel oder mild? 70 Gramm 140 Gramm Optional mit Trüffelöl verfeinert	21.50 31.- +3.-
<b>Rieslingsuppe</b> mit Riesling-Sylvaner vom «JECK Weine»*	10.-
<b>Portion «Bitterballen» (6 Stück)*</b> frittierte Rindfleischragout-Bällchen mit grobem Senf	10.-
<b>Grosser «Fabriggli» Salat*</b> Zusätzlich mit:	15.-
Wurst und Käse	23.-
Gegrillter Schweizer Pouletbrust	23.-
Holländischen Bitterballen (6 Stück)	25.-
Marinierten Holländischen Krabben	28.-
Gratiniertem Ziegenkäse	23.-



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

## Vegetarisch

<b>Tagespasta</b>	24.-
<b>Kräuterrisotto</b> mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Frischkäse	25.50
<b>Gemüse Green Curry mit Kartoffeln</b>	24.-



## Unsere Klassiker

<b>Rindsentrecôte «Café de Paris»</b> im Pfännli serviert mit hausgemachten Pommes und Saisongemüse	52.-
<b>Egli Knusperli im Bierteig</b> mit Kräuterkartoffeln und Saisongemüse	27.-
<b>Egli Knusperli im Bierteig</b> mit einem «Fabriggli» Salat*	27.-
<b>Hacktätschli</b> mit Linguini, Pfefferrahmsauce und Gemüse	26.-
<b>Gericht aus unserem Smoker</b> serviert mit hausgemachten Pommes, Gemüse und Barbecue Sauce	35.-
<b>«Fabriggli» Burger*</b> Ciabatta Brot, Pulled Pork, Barbecue- und Senfsauce, Rübli-Rettich, Röstzwiebeln und hausgemachten Pommes	35.-

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



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** 40.-/52.-  
ca. 140 g/ca. 200 g

**Rindsfilet Dry Aged IE John Stone** 49.-/59.-  
ca. 140 g/ca. 200 g

**Rib Eye Dry Aged IE John Stone ca. 300 g** 65.-  
(Aufgrund seiner Marmorierung, besonders geschmacksintensiv)

**Kotelette vom Kräuterschwein** 28.-

**Maispouletbrüstli** 27.50

**Wolfsbarschfilet** 36.-

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

Hausgemachte Pommes	Kräuterbutter
Kräuterkartoffeln	Pfefferrahmsauce
Trüffelravioli	«Fabriggli» Sauce



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



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.-

Zum «Z`Vieri»

**Fischbrötli** mit Holländischen Matjes\* 7.50

**Portion Rauchwürstli\*** 12.-

**Apero Plättli\*** 12.-

mit Knoblauchwurst, Sbrinz Möckli und Oliven

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

frittierte Rindfleischragout-Bällchen mit grobem Senf



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



Alle Preis in CHF und inklusive 7.7% MwSt.