



Sehr geehrte Gäste

Wir legen grossen Wert auf eine ausgewogene Ernährung und achten auf eine schonende Zubereitung der Speisen.

Ihre Menüs werden sorgfältig geplant und nach Ihren Bedürfnissen zusammengestellt. Bitte beachten Sie, dass bestimmte verordnete Kostformen leicht von der Karte abweichen können.

Zusätzliche Auswahlmöglichkeiten finden Sie in unserer à la carte Karte. Als Patient erhalten Sie auf das gesamte Angebot eine Reduktion von CHF 5.00 für allgemein versicherte oder CHF 10.00 für halbprivat versicherte Patienten pro Mahlzeit auf die genannten Preise. Für privat versicherte Patienten ist diese Dienstleistung kostenlos.

Das Essen servieren wir Ihnen zu folgenden Zeiten:

Frühstück	08.00 bis 10.00 Uhr
Mittagessen	12.00 bis 13.00 Uhr
Abendessen	18.00 bis 19.00 Uhr

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir wünschen einen guten Appetit  
Ihr Gastgeber team

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb und Geflügel: Schweiz / Wolfsbarsch: Europa / Eglifilet: Russland / Crevetten: Thailand / Hirsch: Europa



### **Frühstücksangebot**

Milch / Kaffee	CHF 8.00
2 Stück Schwarzbrot	
Konfiture	
Butter	

### **Auswahl Tee**

Bei Crowning's Tee kommen Teeliebhaberinnen und Teeliebhaber voll auf den Geschmack, er wird gemischt und abgepackt in Appenzell.

Lassen Sie sich von den feinen Aromen unserer Tee-Variationen verzaubern und fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den saisonalen Sorten die wir nebst den herkömmlichen Tees anbieten.

### **Auswahl Kaffee, Milchgetränke und Saft**

Café Crème, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Milch warm oder kalt  
Caotina warm oder kalt, Ovomaltine warm oder kalt

Verschiedene Fruchtsäfte

### **Auswahl Brot**

Schwarzbrot, Vollkornbrot, Buttergipfeli, Weggli, Brötli, Vollkornbrötli, Zwieback

### **Erweitertes Angebot**

Birchermüesli gross	CHF 7.00
Birchermüesli klein	CHF 5.00
Rührei	CHF 5.00
Gekochtes Ei	CHF 3.00
Saisonale Frucht	CHF 1.00



### **Salate & Vorspeisen**

Knackiger Blattsalat <i>vegan</i>		CHF 7.00
Bunt gemischter Salat <i>vegan</i>		CHF 9.00
Tomaten Mozzarella Salat mit Balsamicoperlen und italienischem Dressing		CHF 9.00
Riesencrevetten im Knuspermantel auf buntem Blattsalat	3 Stk. 5 Stk.	CHF 12.50 CHF 19.00
Salatteller mit Ei mit verschiedenen Salaten		CHF 15.50
Rindsfleisch Tartar mit Kapern, Zwiebeln und Toast	70 gr 140 gr	CHF 19.50 CHF 38.00

*Unsere Dressings:*  
*Französisch*  
*Italienisch* *vegan*

### **Suppen**

Bouillon mit frischen Flädli und gehackten Kräutern		CHF 6.50
Spargelcremesuppe mit Croutons		CHF 7.50
Frisch zubereitete Tagessuppe		CHF 6.00



### **Fleisch**

Grilliertes Rindsfilet (180 gr) mit Kräuterbutter und Pommes frites garniert mit Gemüse	CHF 42.00
Zürcher Kalbfleisch-Geschnetzelt mit feiner hausgemachter Rösti garniert mit frischen Kräutern	CHF 38.00
Gebratenes Kalbsteak (150 gr) Sautierte Frühlingkartoffeln Grüne Spargeln mit Hollandaisesauce	CHF 40.00
Riz Casimir Poulet-Geschnetzelt an Currysauce angerichtet im Reisring garniert mit Früchten	CHF 28.00
Kalbsbratwurst (150 gr) mit Zwiebelsauce oder Jus mit knusprig gebratener Rösti	CHF 25.00
Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Hackfleischsauce	CHF 18.00

*Gerne servieren wir Ihnen für einen Aufpreis von CHF 5.00 unser Tagesgemüse*



## Fisch

Fischknusperli Knusprige Eglifilet mit Tartarsauce dazu Salzkartoffeln garniert mit Gemüse und Kräutern	CHF 29.00
Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce Bärlauch Kartoffelstock Gedämpfte Babykarotten	CHF 30.00
Gedämpftes Lachsfilet an Safransauce mit Sesamreis und Gemüse garnitur	CHF 32.00

## Vegetarisch

Teigtaschen mit Bärlauch - Pilzfüllung und Spargelragout	CHF 19.50
Kichererbsen-Kokoscurry Eintopf mit Reis <span style="color: green;">vegan</span>	CHF 19.00
Kräuteromelette mit Salzkartoffeln und frischem Gemüsebouquet	CHF 19.00
Spaghetti Napoli <span style="color: green;">vegan</span> mit hausgemachter Tomatensauce	CHF 15.00
Gemüseteller ★ mit frisch gekochtem Gemüse	CHF 23.00
Portion Pommes frites <span style="color: green;">vegan</span>	CHF 7.00
Rösti ★	CHF 7.00

★ vegan bestellbar



### **Kalte Gerichte**

Wurst-Salat einfach auf Blattsalat angerichtet	CHF 12.00
Wurst-Käse Salat garniert	CHF 16.00
Käseteller garniert mit Cherrytomaten, Essiggurken und Zwiebeln	CHF 23.00
Bündnerteller Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken garniert mit Cherrytomaten, Essiggurken und Zwiebeln	CHF 23.00
Zvieri-Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Käse	CHF 24.00
Eingeklemmtes mit Ruchbrot Salami, gekochter Schinken, Käse Bündnerfleisch, Rohschinken	CHF 6.00 CHF 8.50

### **Kinderteller**

Bratwurst (70 gr) mit Pommes Frites und Ketchup	CHF 8.00
Pouletknusperli mit Sweet-Chili Sauce und Pommes frites	CHF 8.00
Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	CHF 8.00



## **Getränke**

### **Heissgetränke**

Café Crème	CHF 4.50
Espresso	CHF 4.50
Milchkaffee	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 4.50
Latte Macchiato	CHF 5.50
Doppelter Espresso	CHF 5.50
Ovo / Schokolade	CHF 4.50
Tee diverse Sorten	CHF 4.50

### **Michel Säfte**

Bodyguard	CHF 4.50
Orange	CHF 4.50
Cranberry	CHF 4.50
Tomate	CHF 4.50
Traube	CHF 4.50



### **Bier / Most**

Baarer Bier Goldmandli	33 cl	CHF 5.00
Baarer Bier Alkoholfrei	33 cl	CHF 5.00
Möhl Apfelwein trüb alkoholfrei	33 cl	CHF 5.00

### **Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser Eptinger still / prickelnd	33 cl	CHF 5.00
Coca Cola / zero	33 cl	CHF 5.00
Elmer Citro	33 cl	CHF 5.00
Rivella rot / blau	33 cl	CHF 5.00
Orangina	33 cl	CHF 5.00
Ramseier Apfelschorle	33 cl	CHF 5.00
Eptinger Pepita	33 cl	CHF 5.00
Fuse Ice Tea Lemon	33 cl	CHF 5.00
Bitter Lemon	20 cl	CHF 5.00
Tonic Water	20 cl	CHF 5.00
Mineralwasser Eptinger still / prickelnd	50 cl	CHF 6.00
Mineralwasser Eptinger still / prickelnd	100 cl	CHF 9.00
Coca Cola	125 cl	CHF 10.00
Rivella rot	100 cl	CHF 10.00
Wasser aus unserer Quelle	20 cl	CHF 3.00
Wasser aus unserer Quelle	50 cl	CHF 5.00



## **Aperitif Getränke mit und ohne Alkohol**

### **Sanbitter**

CHF 5.00

*Vor dem Essen oder in geselliger Runde ist dieser aromatische Aperitif ein unverzichtbarer Begleiter. Charakteristisch für Sanbitter sind seine rubinrote Farbe und sein erfrischend herb bitterer Geschmack. Den herrlich belebenden Aperitif servieren wir Ihnen mit einem Orangenschnitz und Eiswürfeln, auf Wunsch gerne mit einem Schuss Mineralwasser.*

### **Sanbitter Tonic**

CHF 8.00

*Erfrischendes Aperitif Getränk mit Sanbitter, Schweppes Tonic, Orangenschnitz und Eiswürfeln*

### **Aperol Spritz**

CHF 11.00

*Aperol Spritz ist nicht mehr aus der Schweizer Aperitif-Kultur wegzudenken. Der italienische, fruchtig-bitterer Likör ist mit Prosecco, Eiswürfeln und Mineralwasser ein fruchtig spitziger Aperitif.*

### **Gespritzter Weisswein süss oder sauer**

CHF 8.00

*Etwa zur Hälfte aus frischem Weisswein und sprudelndem Mineralwasser oder Citro zubereitet, ist der gespritzte Wein ein wahrer Genuss. Wir bereiten ihn mit Basa Bianco zu, der durch seine Spritzigkeit und Frische überzeugt.*

### **Monats Apéro**

*Gerne empfehlen wir Ihnen unseren monatlich wechselnden Apéro. Lassen Sie sich überraschen.*

CHF 9.50



## Qualitäts-Weissweine

### Schweiz

<b>Cordis</b>	<b>2022</b>	7.5 dl	CHF 42.00
Riesling – Silvaner		1.0 dl	CHF 6.00
AOC Luzern / Horw			

*Mit grosser Leidenschaft, viel Herz und begeistertem Idealismus führen Walter und Heidi Deschwanden mit ihren Kindern und Familien den Betrieb Niederrüti in Horw in dritter Generation. Helles, klares Goldgelb mit grünen Reflexen, vielschichtige, sortentypische Aromatik von Zitrusfrüchten und Holunderblüten, dezente Muscattöne. Passend zu Käse, Fisch, Geflügel und Gemüse.*

### Österreich

<b>Grüner Veltliner</b>	<b>2024</b>	7.5 dl	CHF 42.00
Selection Schwander, Oskar Hager, Kamptal		1.0 dl	CHF 6.00

*Das kleine Weingut von Oskar Hager im Kamptal ist ein Musterbetrieb der alles richtig macht. 100% Grüner Veltliner -feine Würze im Bouquet; wunderbar frisch und glasklar im Geschmack, angenehm trocken. Einer von Oskars besten Jahrgängen - ein erfrischender Weisswein.*

<b>The Chardonnay</b>	<b>2023</b>	7.5 dl	CHF 45.00
Chardonnay		1.0 dl	CHF 6.50
Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee / Burgenland			

*Erich Scheiblhofer, der Virtuose aus dem Burgenland, hat für seine Weine schon zahllose Auszeichnungen erhalten. Sein reinsortiger Chardonnay mit Barriquereife ist ein Allrounder, der hervorragend zur klassisch österreichischen Küche mit Schnitzel, Backendl und Tafelspitz, aber auch exzellent zu Fisch passt.*

### Italien

<b>Lugana</b>	<b>2024</b>	7.5 dl	CHF 45.00
I Frati Lugana DOC Cà dei Frati		1.0 dl	CHF 6.50

*Die autochthone Rebsorte Turbiana stammt aus den beeindruckend schönen Lagen vor den Toren von Sirmione am südlichen Gardasee. Der I Frati ist das eigentliche Aushängeschild des Weinguts Cà dei Frati. Das Weingut ist wegweisend für Innovationen im Rebberg und im Keller, ohne die lange Tradition beim Weinanbau zu vergessen. Ein erstklassiger Gardasee-Weisswein mit Stil.*



## Qualitäts-Weissweine

### Frankreich

<b>Etoile du Sud Blanc</b>	<b>2022</b>	7.5 dl	CHF 42.00
Grenache Gris / Grenache Blanc		1.0 dl	CHF 6.00
Côtes Catalanes IGP Domaine Thunevin-Calvet			

*Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Honigmelone und Quitten in der vielschichtigen Nase, auch Birnenblüten und feine Exotik. Sanft-crémiger Auftakt mit guter Fülle und gleichzeitig tänzerisch wirkend, nun auch Aprikosen und Mirabellen, faszinierende Ingwerfrische und feine Akazienhonigsüsse bis ins saftig-weiche Finale.*

### Spanien

<b>Basa</b>	<b>2024</b>	7.5 dl	CHF 42.00
Verdejo / Viura / Sauvignon blanco		1.0 dl	CHF 6.00
Telmo Rodriguez, Rueda			

*Der Basa Blanco ist geprägt von einem fruchtigen Bouquet und überzeugt durch Frische und Saftigkeit. Das Anbaugebiet von Rueda ist im Nordwesten Spaniens und gilt als hervorragende Weissweinregion.  
Der Biowein trinkt sich jung und kühl am besten*

## Qualitäts-Roséwein

### Spanien

<b>El Picoteo</b>	<b>2023</b>	7.5 dl	CHF 39.00
Syrah		1.0 dl	CHF 5.50
Bodegas Piqueras, Almansa DO			

*Weicher und harmonischer Wein mit der für die Region typischen intensiven Farbe. Der ausgewogene Roséwein überzeugt mit seiner Frische und den Aromen reifer roten Früchte. Als perfekter Begleiter zum Essen oder einfach pur genießen.*



## Qualitäts-Rotweine

### Österreich

**The Zweigelt** **2023** 7.5 dl CHF 45.00  
 Zweigelt 1.0 dl CHF 6.50  
 Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee / Burgenland

*Der Tausendsassa Erich Scheiblhofer erschafft aus der autochthonen Sorte Zweigelt die österreichische Rotweinreferenz schlechthin. Für alle, die das Weingut selbst erkunden und die Weine direkt an ihrem Entstehungsort probieren wollen, empfiehlt sich ein Besuch im kürzlich eröffneten Hotel «The Resort» der Familie Scheiblhofer in Andau.*

**Merlot Unplugged** **2019** 7.5 dl CHF 63.00  
 Merlot  
 Hannes Reeh, Neusiedlersee

*Merlot einmal anders, es muss nicht immer Frankreich oder Italien sein. Das beweist Hannes Reeh mit seinem äusserst körperreichen und wunderbar fruchtigen Burgerländer-Merlot.*

**Umathum Haideboden** **2018** 7.5 dl CHF 63.00  
 Blaufränkisch / Cabernet Sauvignon / Zweigelt  
 Josef Umathum, Burgenland

*Das Weingut von Josef Umathum ist bekannt für seine authentischen Rotweine. Sein Ziel ist es, reife und gesunde Weintrauben unversehrt in den Keller zu bringen, daher gibt es ausschliesslich handverlesene Trauben.*

**Gabarinza** **2017** 7.5 dl CHF 96.00  
 Zweigelt / Blaufränkisch / Merlot  
 Gernod Heinrich, Burgenland

*Dort wo sich die Menschen wohlfühlen und den wunderschönen Ausblick genießen, fühlen sich die Reben ebenso wohl und die Trauben schmecken einfach besser – das ist die Philosophie vom Weingut Heinrich. Nach 21 Monate in gebrauchten 500 l Eichenfässern Reifung kommt der Gabarinza zu seiner vollen Geltung.*



## Qualitäts-Rotweine

### Schweiz

<b>Passio</b>	<b>2020</b>	7.5 dl	CHF 42.00
Gamaret		1.0 dl	CHF 6.00
AOC Luzern / Horw			

*Mit grosser Leidenschaft, viel Herz und begeistertem Idealismus führen Walter und Heidi Deschwanden mit ihren Kindern und Familien den Betrieb Niederrüti in Horw in dritter Generation. Dunkles Rubinrot mit kräftigem Violett-Anteil, intensive Noten von Cassis, Brombeeren und schwarzen Kirschen, leichte Pfeffernote. Passend zu Pasta und Trockenfleisch.*

### Italien

<b>Insoglio</b>	<b>2024</b>	7.5 dl	CHF 42.00
Syrah / Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon		1.0 dl	CHF 6.00
Toscana IGT Campo di Sasso Tenuta di Biserno			

*Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Insoglio reift zu 40% während 4 Monaten in französischen Eichenfässern.*

<b>Valpolicella Ripasso Adalia</b>	<b>2022</b>	7.5 dl	CHF 42.00
Corvinone / Vorvina /Rondinella / Molinara		1.0 dl	CHF 6.00
Selection Schwander, Veneto			

*Im Gegensatz zur letzten Füllung liessen die Winzer Camerani den ersten Teil des Ripassos ein halbes Jahr länger reifen. Wie es sich zeigt hat sich das absolut gelohnt, jeder Schluck lädt ein zu einem weiteren – ein excellenter Ripasso.*

<b>Barrua</b>	<b>2020</b>	7.5 dl	CHF 56.00
Carignano / Cabernet Sauvignon / Merlot			
Isola die Nuraghi igt, Agricola Punica			

*In der Farbe lebendiges, dunkles Purpurrot gepaart mit violetten Reflexen. Wunderbar offene und vielfältige Nase mit beeriger, süsslicher Frucht. Röstaromen, aromatische Würze, dunkle Schokolade sowie Düfte aus der Tabakkiste gesellen sich hinzu. Sehr sauber vinifiziert. Im Gaumen mit viel Volumen und kräftigem Körper, satten Tanninen, saftigem Schmelz und schöner Fruchtsüsse. Elegant feingliedrig und geschmeidig der Abgang.*



## Spanien

**Corriente** **2022** 7.5 dl CHF 42.00  
 Tempranillo / Graciano / Garnacha 1.0 dl CHF 6.00  
 Telmo Rodriguez, Rioja

*Der Corriente trägt die Handschrift von Telmo Rodriguez, des wohl bekanntesten spanischen Önologen und Winzers der Gegenwart. Mit diesem Biowein Rioja hat er einen Rotwein kreiert, wie man ihn kennt und liebt. Sein Name deutet es bereits an, er verkörpert einen guten und soliden Alltags-Rotwein in Rioja-Qualität.*

**Montecastro** **2021** 7.5 dl CHF 48.00  
 Tinto Fino / Cabernet Sauvignon  
 Ribera del Duero DO Bodegas y Viñedos Montecastro

*Die Rebstöcke der Bodegas Montecastro wachsen in Höhenlagen auf Kalkstein, schwarzem Lehm und Kieselstein. Das Resultat ist ein frischer, fruchtiger und komplexer Ribera mit grossem Reifepotenzial. Der Ausbau in französischen Barriques rundet die Geschmacksexplosion ab. Das ist der perfekte Ausgleich zwischen Ribera-Kraft und Finesse.*

## Frankreich

**Château Phélan-Ségur** **2015** 7.5 dl CHF 98.00  
 Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot  
 Xavier Gardinier, Bordeaux

*Das Château Phélan Ségur ist eines der bedeutendsten Weingüter von Bordeaux. Die Weinberge werden mit Rücksicht auf die Natur bewirtschaftet und sind grossmehrheitlich mit den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzt- daraus entsteht ein kraftvoller und ausgewogener Tropfen.*

**Etoile du Sud** **2023** 7.5 dl CHF 42.00  
 Grenache / Syrah / Carignan 1.0 dl CHF 6.00  
 Côtes du Roussillon Villages AOP Domaine Thunevin-Calvet

*Der temperamentvolle Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein gewaltiger Wurf. Ein eindrücklicher Beweis für die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und Maury-Winzer Jean-Roger Calvet. Der Étoile du Sud ist ein sicherer Wert, der mit seiner unverkennbaren Roussillon-Wärme und Aromen von schwarzer Kirsche jeden Gaumen erfreut.*



## Champagner / Prosecco

### Frankreich

**Champagner** 7.5 dl CHF 84.00  
**Perrier-Jouët**

*Perrier-Jouët Grand Brut, ein Super-Premium Champagner, der hauptsächlich aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay erstellt wird. Wunderbar als Aperitif passt der prickelnde Champagner auch zu Vorspeisen oder kann ein ganzes Mahl optimal begleiten.*

### Italien

#### **Prosecco**

**Prosecco Le Calle 2023** 7.5 dl CHF 42.00  
 Prosecco DOC Extra Dry Millesimato Contarini 1.0 dl CHF 6.00

*Unbeschwerter Prosecco- Genuss zu einem sehr fairen Preis. Das renommierte Weingut Contarini, ein echter Spezialist in Sachen Prosecco, hat diesen beliebten Schaumwein mit auffälligem Karton kreiert. Davon hält man sich gerne ein paar Kartons als Vorrat.*

### Spirituosen

**Grappa Nonino il Merlot di Monovitigno** 2.0 cl CHF 8.50  
 Nonino, Italien, 41 Vol %

*Der Trester für den Grappa il Merlot Monovitigno besteht ausschliesslich aus der im Friaul beliebten Rebsorte Merlot. Die Führung der Unternehmung liegt in den Händen der drei Töchter Antonella, Cristina und Elisabetta, sie folgen den Fussstapfen der erfolgreichen Mutter Giannola und dem stillen, schöpferischen Vater Benito.*

**Zuger Kirsch** 2.0 cl CHF 6.00  
 Etter Söhne AG Zug, 41 Vol %

*Hergestellt aus den kleinen, schwarzen Kirschen von den besten Lagen der Region Zugersee, wird er seit vier Generationen von der Etter Söhne AG als Haupterzeugnis gebrannt und zur vollen Reife gebracht. Der Zuger Kirsch zeigt sich erfrischend fruchtig und rundet ein gediegenes Essen hervorragend ab.*