

# Nachmittagskarte

Von 13.30 – 17.00 Uhr

## Jetzt haben wir den Salat...

### Alp-Salat 18 / 26

Blattsalat an italienischer Salatsauce,  
Trockenfleisch, Ziegenkäse mit Honig,  
Gemüsewürfeli, Früchte, Nüsse

### Tatar von feinem Rindfleisch 19 / 27

Salatbouquet, serviert mit hausgemachtem Brot

### Geräucherter Rotlachs 19 / 27

Salatbouquet. Wir beziehen unseren geräuchten  
Rotlachs von Happy Alaska Salmon, Schaffhausen

## Fitnesssteller

Mit Kalbsschnitzel natur	30
Mit Schweinsschnitzel paniert	27
Mit hausgemachtem Quinoaburger (vegan)	28
Mit Lachssteak (15 Min)	32

## Salatspezialitäten

Blattsalat mit italienischer Sauce, Gemüsewürfel,  
Oliven, Früchte, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Knoblauch, frischer Kräuter

- Römer mit Kalbsstreifen 22
- Fischer mit Riesencrevetten 28
- Garten mit Quinoaburger (vegan) 22
- Sommer mit Rauchlachs 28

## Salatteller

Grosser bunter Salat	20
----------------------	----

## Kalte Plättli und Gerichte

Alp Babental – Teller	24
Geräuchertes Fleisch feingeschnitten, diverse Käse	
Chäsplättli garniert (vegetarisch)	24
Thonsalat garniert	16
Thonsalat einfach	13
Wurstsalat garniert	16
Wurstsalat einfach	13
Wurst- Käsesalat garniert (grosse Portion)	22
Wurst- Käsesalat einfach	16

## Warme Gerichte

Schnitzel paniert mit Pommes frites	22
Wildsauhübling mit Brot	12
Wildsauhübling mit Pommes frites	18
Hausgemachter Quinoaburger mit Pommes frites (vegan)	22
Chässchnitte nach Art des Hauses (vegetarisch)	16

## Babentaltoast

Kalbfleisch, Rahmsauce, mit Käse überbacken	20
---	----

## Kinder bis 13-jährig

Rüeblisalat	6
Hausgemacht Knöpfli mit Rahmsauce	11
Portion Pommes frites	7
1 Schnitzel paniert mit Pommes frites	14

Zu all unseren Gerichten, servieren wir unser feines hausgemachtes Brot