

Wir lieben gutes Essen,

deshalb wird bei uns von den Burger, bis hin zu den Pommes und den Saucen alles hausgemacht. Unsere Burgerpatties werden im rohen Zustand mit Sorgfalt auf dem Grill gebraten. Qualität braucht seine Zeit.

Die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten ist uns wichtig, weshalb auch das Fleisch nur von Tieren aus der Region stammt.

Classic Starter COCKTAILS

DRY MARTINI

*Gin oder Vodka, Dry Vermouth,
Olive oder Zitronenzeste*

17.-

MANHATTAN

*Rye Whiskey, roter Vermouth, House Bitters,
hausgemachte Cocktailkirsche*

17.-

NEGRONI

Gin, roter Vermouth, Campari

15.-

TOM COLLINS

*Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,
hausgemachte Cocktailkirsche, Soda*

14.-

JAPAN SOUR

*Gin, Sake, Zuckersirup, Zitronensaft,
Eiweiss, Grünteepulver*

15.-

SALATE

WALDMEIER SALAT 🌿

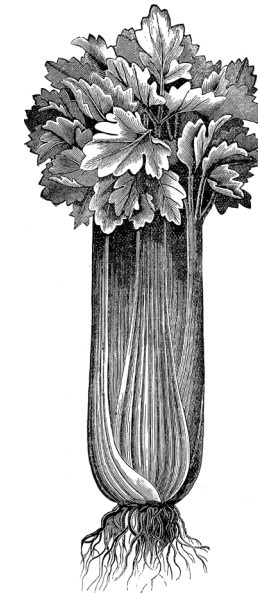
*Reichhaltiger Salat, Rotkraut, Linsen, Hummus,
Guacamole und gegrillte Zucchini
(Für Allergeninformationen fragen sie das Personal)*

21.00

SPINATFALAFEL SALAT 🌿

*hausgemachte Spinatfalafel, Hummus, Rotkraut,
grüner Salat (m)*

23.50



🌿 vegetarisch 🌿 vegan

homemade BURGERS

*Wenn nichts anderes
gewünscht wird, servieren
wir unsere
Burger medium.*

WALDI'S BURGER

*hausgemachter und geräucherter Rindsburger,
Röstzwiebeln, Tomaten, Cheddar, Eisberg, Rucola,
Waldmeier-Sauce, Aioli | Classic Sesam Bun. (a,c,g,m,n)*

22.50

POPEY'S DREAM BURGER 🌱🌱

*hausgemachtes Spinat-Kichererbsen-Pattie, Zwiebeln,
Tomaten, Rucola, Randen-Avocado-Sauce | Pita Bun. (a)*

17.50

CHICAGO CHEESE BURGER

*hausgemachter Rindsburger, Tomaten, Salat, Speck,
Cheddar, Zwiebeln, Spicy Ketchup | Silser Bun. (a,c,g)*

21.00

CLASSIC BURGER ORIGINAL

*hausgemachter Rindsburger, Tomaten, Salat,
Gurken, Spicy Ketchup | Classic Sesam Bun. (a,c,g,n)*

18.-

PULLED PORK

*Geräucherte und niedergegarte Schweinsschulter
im Brot mit Waldmeier-Sauce, Coleslaw Salad
und Röstzwiebeln. (a,c,g)*

18.50

Beilagen

POMMES FRITES 🌱🌱

von Hand geschnitten und doppelt frittiert.

+ 6.00

SÜSSKARTOFFEL FRITES 🌱🌱

von Hand geschnitten und doppelt frittiert.

+ 6.00

GRÜNER SALAT 🌱

+ 6.00 (m)

COLESLAW SALAD 🌱

feiner Weißkohl-Karottensalat (c)

+ 6.00

wähle zu den Frites eine hausgemachte Sauce:

Waldmeier Sauce + 1.- 🌱🌱

Hot Ketchup + 1.- 🌱🌱

Trüffelmayonnaise + 1.- 🌱

Zitronenmayonnaise + 1.- 🌱

Aioli + 1.- 🌱

(Allergeninformationen auf der letzten Seite)

Bistro CORNER

FISH, N' CHIPS

*Fisch im Backteig mit hausgemachten Fritten,
Malzessig und Zitronen-Mayonnaise. (a,d,c,)*

21.50



CHILI CON CARNE

*Rindfleisch, Peperoni, Mais, rote Bohnen,
Tomaten, Chili, Crème fraîche. (a, g,l)*

21.00



CHILI SIN CARNE 🌱

*Peperoni, Mais, rote Bohnen,
Tomaten, Chili, Crème fraîche. (g,l)*

19.00

CLUB SANDWICH

*Toastbrot, Pouletbrüstchen, Mayonnaise und
Cocktailsauce, Speck, Tomaten, Eisbergsalat, Ei. (a,c,g,m)*

21.50

VEGI CLUB SANDWICH 🌱

*Toastbrot, Spinatschnitzel, Guacamole,
Cocktailsauce, Rucola, Tomaten, Eisbergsalat, Ei. (a,c,g,l,m)*

17.50

🌱 vegetarisch 🌱🌱 vegan

SNACKS

OLIVEN MIT MANCHEGO 🌱

8.50

HUMMUS 🌱

mit Pitabrot (a) 9.-

SPINATFALAFEL 🌱🌱

hausgemachte Spinatfalafel mit Joghurtdip (g,c)

9.50

GUACAMOLE 🌱

mit Tortilla Chips (g,c)

8.50

🌱 vegetarisch 🌱🌱 vegan

hausgemachte DESSERTS

CHEESECAKE 🌱

Wir führen verschiedene hausgemachte Cheesecakes in unserem Angebot. Fragen Sie das Personal nach dem Wochenspezial. (a,c,g kann Nüsse enthalten)

7.-

BROWNIE 🌱

4.50 (a,c,e,g,h)

RÜBLIKUCHEN 🌱

5.00 (a,c,g,h)

🌱 vegetarisch 🌱🌱 vegan

APÉRO

Prosecco	8.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	9.50
Campari Milano Campari, Prosecco, Cranberrysaft	10.00
Campari Orange / Soda	9.00
Lillet Vive mit Tonic	9.00
Cynar Ginger Ale	9.00
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten	9.00
Averna Citro	9.00
Gespritzter Weisswein	7.00

BIER

Amboss Spezial 5,2% Vol.	3,0 dl 4.80 5,0 dl 7.00
Amboss Amber 5% Vol.	3,0 dl 6.00
Falkenbräu 5,2% Vol.	3,3 dl 6.50
Brouwerij 't IJ India Pale Ale 7% Vol.	3,3 dl 8.50

ROTWEIN

Dezio 2011, Montepulciano und Sangiovese	1 dl 9.50 Fl. 62.00
Encostas do Gaviao 2011, Touriga Nacional, Touriga Franca & Tinta Roriz	1 dl 6.50 Fl. 42.00

WEISSWEIN

Trebbiano Villa Mongalli, Italien, Umbrien	1 dl 8.50 Fl. 52.00
Pajot Blanc Sauvignon Blanc, Gros Manseng, Colombar, Ugni Blanc	1 dl 6.50 Fl. 40.00

SÄFTE

Orangensaft Ramseier	3,0 dl	4.50
Apfelsaft Ramseier	3,0 dl	4.50
Grapefruitsaft Michel	3,0 dl	5.50
Cranberrysaft Michel	3,0 dl	4.50

MINERAL

Ingwerlimonade <i>hausgemacht</i>	3,0 dl	5.00		5,0 dl	7.00
Eistee <i>hausgemacht</i>	3,0 dl	5.00		5,0 dl	7.00
Mineral	3,0 dl	4.00		5,0 dl	5.50
Citro	3,0 dl	4.00		5,0 dl	5.50
Cola	3,0 dl	4.00		5,0 dl	5.50
Cola Zero	3,3 dl	4.50			
Tonic Thomas Henry	3 dl	4.50			
Mate Sparkling Bio	3,3 dl	5.00			
Maracuja Lemonaid Bio	3,3 dl	5.00			
Ginger Ale Gents	3,0 dl	5.00			
Crodino	1,0 dl	5.00			

TEE


Frische Minze	5.00
Schwarztee Ceylon Kenilworth	4.20
Früchtetee Ingwer Grapefruit	4.20
Grünteemischung mit Minze	4.20
Rooibos Orange	4.20
Verbenentee	4.20

KAFFEE

Caffe Crema	4.20
Espresso	4.20
Espresso Doppio	5.50

WARENDEKLARATION

<i>Fleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Eier</i>	<i>Schweiz (Freiland)</i>
<i>Fisch</i>	<i>FAO27, Nordantlantik</i>
<i>Käse</i>	<i>Schweiz, Italien, Holland, Spanien, Frankreich</i>

 **vegetarisch**  **vegan**

ALLERGENINFORMATIONEN

<i>a</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide</i>
<i>b</i>	<i>Krebstiere</i>
<i>c</i>	<i>Eier</i>
<i>e</i>	<i>Erdnuss</i>
<i>f</i>	<i>Soja</i>
<i>g</i>	<i>Milch oder Laktose</i>
<i>h</i>	<i>Schalenfrüchte</i>
<i>l</i>	<i>Sellerie</i>
<i>m</i>	<i>Senf</i>
<i>n</i>	<i>Sesam</i>
<i>o</i>	<i>Sulfite</i>
<i>p</i>	<i>Lupine</i>
<i>r</i>	<i>Weichtiere</i>

Waldmeier Sauce (m)

Hot Ketchup (m)

Trüffelmayonnaise (c,g)

Zitronenmayonnaise (c,g)

Aioli (c,g,m)