

Wir lieben gutes Essen,

deshalb wird bei uns von den Burgern, 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.

Ein breites vegetarisches Angebot liegt uns am Herzen, wie auch Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten, weshalb auch das Fleisch nur von Tieren aus der Region stammt.

H O M E M A D E
TACOS

TACOS DE POLLO 🌿

3 Tacos gefüllt mit mariniertem Poulet,
Coleslaw Salad, Koriander
dazu rote Zwiebel-Limetten-Salsa,
Pico de Gallo, Aguachile mit Gurken,
Crème fraîche (g,m)

23.50

NEU TACOS CARNITAS

3 Tacos gefüllt mit pikant mariniertem
Schweinefleisch, Orangen, Aioli mit
Frühlingszwiebeln, Koriander, dazu
rote Zwiebel-Limetten-Salsa, Pico de Gallo,
Aguachile mit Gurken, Crème fraîche (c, g, m)

23.50

TACOS VERDURA 🌿 🌱

3 Tacos mit Mais, roten Bohnen,
Erbsen-Guacamole, Koriander,
dazu rote Zwiebel-Limetten-Salsa,
Pico de Gallo, Aguachile mit Gurken,
Crème fraîche (g)

21.50

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 glutenfrei

homemade
BURGERS

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

WALDMEIER BURGER

hausgemachter und geräucherter
Rindsburger, Röstzwiebeln, Tomaten, Cheddar,
Eisberg, Rucola, Waldmeier-Sauce, Aioli
| Classic Sesam Bun (a,c,g,m,n)
(auch mit vegi Flexipattie* erhältlich 🌱)

22.50

CHICAGO CHEESE BURGER

hausgemachter Rindsburger, Tomaten, Salat, Speck,
Cheddar, Zwiebeln, Spicy Ketchup | Silser Bun (a,c,g)
(auch mit vegi Flexipattie* erhältlich 🌱)

21.-

CLASSIC BURGER ORIGINAL

hausgemachter Rindsburger, Tomaten, Salat,
Gurken, Spicy Ketchup | Classic Sesam Bun (a,c,g,n)
(auch mit vegi Flexipattie* erhältlich 🌱)

18.50

*vegi Flexipattie: auf Sojabasis mit Reismehl,
Pflanzenfasern, Randen, Gewürze. (f)

PULLED PORK

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

18.50

POPEY'S VEGAN BURGER 🌱🌱

*hausgemachtes Spinat-Kichererbsen-Pattie, Zwiebeln,
Tomaten, Rucola, Kresse-Mayo | Pita Bun. (a)*

17.50

CLUB SANDWICH

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

21.50

VEGI CLUB SANDWICH 🌱

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

18.50

Beilagen

ORIGINAL BELGISCHE POMMES 🌾🌱🌱

von Hand geschnitten nach belgischem Geheimrezept

+ 6.00

SÜSSKARTOFFEL FRITES 🌾🌱🌱

von Hand geschnitten und doppelt frittiert

+ 6.00

GRÜNER SALAT 🌾🌱🌱

+ 6.00 (m)

COLESLAW SALAD 🌱

feiner Rotkohl-Karottensalat (c)

+ 6.00

wähle zu den Frites eine hausgemachte Sauce:

Waldmeier Sauce + 1.- 🌱🌱

Hot Ketchup + 1.- 🌱🌱

Trüffelmayonnaise + 1.- 🌱

Zitronenmayonnaise + 1.- 🌱

Aioli + 1.- 🌱

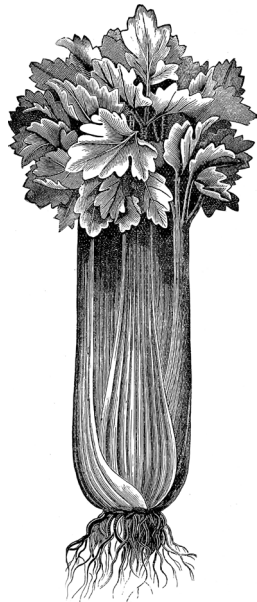
(Allergeninformationen auf der letzten Seite)

Salat

WALDMEIER SALAT

*Reichhaltiger Salat mit Randenhummus,
mariniertem Wintergemüse, Taboulé,
hausgemachte Falafel (a, f, l, m)*

mit Poulet 23.50 |   vegan 21.50



 vegetarisch   vegan  glutenfrei

Bistro CORNER

GRÜNKERN Eintopf MIT POCHIERTEM EI

*Randen eingelegt und als Chips,
Grünkernschrot, pochiertes Ei, Karotten,
Kohlrabi, Lauch, Steinpilze, verfeinert mit
Weisswein und Frischkäse (a, c, g, l, o)*

21.50

CHILI CON CARNE

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

22.00

CHILI SIN CARNE

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

19.50

FISH, N' CHIPS

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

22.50

 vegetarisch   vegan  glutenfrei

SNACKS

OLIVEN MIT MANCHEGO 🌿🌿

8.50

RANDENHUMMUS 🌿🌿

mit Pitabrot (a) 9.-

SPINATFALAFEL 🌿🌿🌿

hausgemachte Spinatfalafel mit Joghurtdip (g,c)

9.50

ERBSEN GUACAMOLE 🌿🌿

mit Tortilla Chips

8.50

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)

APÉRO

Prosecco	8.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	9.50
Campari Milano Campari, Prosecco, Cranberrysaft	10.00
Campari Orange / Soda	9.00
Giselle Spritz Giselle, Prosecco, Soda	9.50
Port & Tonic weisser Portwein, Tonic	10.00
Grand Marnier Tonic	10.00
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
Eichhof alkoholfrei	3,3 dl 5.00

ROSÉ

Côtes de Provence 2018, Grenache, Syrah, Mourvèdre 1 dl 9.- | Fl. 58.-

ROTWEIN

Dezio 2011, Montepulciano und Sangiovese 1 dl 9.50 | Fl. 62.-

Monte da Raposinha
20117 Viosinho, Arinto und Antão Vaz 1 dl 8.50 | Fl. 56.-

Encostas do Gaviao
2017, Touriga Nacional, Touriga Franca & Tinta Roriz 1 dl 6.50 | Fl. 42.-

WEISSWEIN

Trebbiano Villa Mongalli, Italien, Umbrien 1 dl 8.50 | Fl. 52.-

Pajot Blanc
Sauvignon Blanc, Gros Manseng, Colombar, Ugni Blanc 1 dl 6.50 | Fl. 40.-

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 hausgemacht 3,0 dl 5.00 | 5,0 dl 7.00

Eistee hausgemacht 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

Grüntee mit Rosen und Cranberry 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>Merlan</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>d</i>	<i>Fisch</i>
<i>e</i>	<i>Hartschalenobst</i>
<i>f</i>	<i>Soja</i>
<i>g</i>	<i>Milch oder Laktose</i>
<i>h</i>	<i>Erdnuss</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)