

# 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.-

# Salat

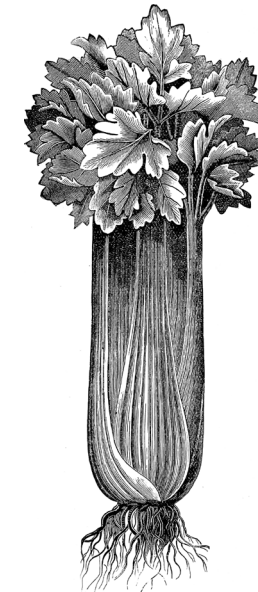
NEU

---

## WALDMEIER SALAT

*Reichhaltiger Salat mit Randenhummus  
Taboulé, hausgemachte Falafel (m)*

21.-



 vegetarisch   vegan

# 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)*

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, Linsen, Chili, Crème fraîche. (g, l)*

19.00



## INDISCHES LINSEN CURRRY 🌱

---

*Zweirlei Linsen, Karotten, Kohlrabi,  
Sellerie, Minzen-Joghurt, Chiliöl. (a, g, l)*

21.50

## 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

# SNACKS

## OLIVEN MIT MANCHEGO 🌱

---

8.50

## RANDEN 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

<b>Orangensaft</b> Ramseier	3,0 dl	4.50
<b>Apfelsaft</b> Ramseier	3,0 dl	4.50
<b>Grapefruitsaft</b> Michel	3,0 dl	5.50
<b>Cranberrysaft</b> Michel	3,0 dl	4.50

## MINERAL

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

## TEE


<b>Frische Minze</b>	5.00
<b>Schwarztee</b> Ceylon Kenilworth	4.20
<b>Früchtetee</b> Ingwer Grapefruit	4.20
<b>Grünteemischung</b> mit Minze	4.20
<b>Rooibos Orange</b>	4.20
<b>Verbenentee</b>	4.20

## KAFFEE

<b>Caffe Crema</b>	4.20
<b>Espresso</b>	4.20
<b>Espresso Doppio</b>	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)*