



Welcome on Board

Unsere Signature Dishes

«Sky Burger»

Black Angus Rindfleisch Patty (CH)
im Bun mit Haslitaler Käse, Salat und sensationeller Sauce
Pommes frites und Zwiebelpickles aus unserer Küche

29.00

«Dakota Green Mountain»

Himmlicher Vegiburger aus Erbsenprotein, im Bun mit Salat,
hausgemachte Zwiebelpickles und Senfsauce, Pommes frites

21.00

«Alpenzauber»

Frische Salate der Saison mit würzigem Schweizer Ziegenkäse (F),
geröstetem Pfirsich, Honig und Baumnüssen
serviert an einer Balsamico Vinaigrette und getoastetem Brot

24.00

«Herbstzeit»

Kürbiscremesuppe mit Croutons

Fleischdeklaration: Rind, Schwein, Kalb und Geflügel aus der Schweiz. Wurstwaren und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz und Italien. Brot und Backwaren aus Schweiz und EU.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer und Service



Vorspeisen

Feiner Tartar vom einheimischen Rind
mit einer raffiniert geräucherten Eigelbcreme

29.00

Herrlich weiche Burrata an mediterraner Sauce,
Oliven, getrocknete Tomaten und geröstetem Brot

16.00

Käsekroketten spanische Art aus Schweizer Käse und Béchamel
mit Misco Sauce

16.00

Wurstspiessli mit Senfsauce

23.00

Gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten
und hauseigenem Feigensenf-Dressing

12.50

Hauptgerichte vom Grill*

Entrecôte vom Black Angus BEO-beef 200g

39.00

½ Mistkratzerli (Poulet) ca. 400g

37.00

Schweizer Kotelett vom Säuli
zart und saftig 200g

32.00

***Alle Gerichte mit einer Beilage ...**

Crunchy Spätzli | Rösti-Ecken | Pommes frites | grilliertes Saisongemüse | Haussalat

***... und einer Lieblingssauce unseres Küchenchefs**

Sauce Bernaise | Senfsauce | Dakota Haussauce mit Portwein

zusätzliche Beilage 6.00 pro Portion



Schweizer Klassiker von uns interpretiert

Swiss Mac & Cheese
Magronen mit Bechamelkäsesauce aus regionalem Käse
und hausgemachtem Apfel-Chillikompott

21.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce
und Crunchy-Spätzli

39.00

Vegetarisches Saitangeschnetzeltes Zürcher Art
mit Champignonrahmsauce
und Spätzli

34.00

Swiss Fondue mit regionalem Käse
Brot und hausgemachten Pickles
ab 2 Personen

25.00 pro Person

Clubsandwich
Gegrillte Pouletbrust, Speckmarmelade, Wirz und Eigelbsauce

21.00

Alpine Board
Auswahl an regionalem Käse und leckeren Trockenfleisch- und Wurstwaren

26.00

Allergie-Information

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

Fleischdeklaration: Rind, Schwein, Kalb und Geflügel aus der Schweiz. Wurstwaren und
Fleischerzeugnisse aus der Schweiz und Italien. Brot und Backwaren aus Schweiz und EU.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer und Service



Unsere Desserts

Haslitaler Meringue
Meiringer Meringue mit Glacé und Schlagrahm

13.00

Crema Catalana
mit geblämmter Zuckerschicht

14.00

Exotic Coupe
Meiringer Vanilleglacé, Banane, Salzkaramell, Paçoca, Schlagrahm

12.00

Coupe Romanov
mit Meiringer Vanille- und Erdbeerglacé, Erdbeeren,
Meringue, dunkle Schokolade und Schlagrahm

14.00

Eine Auswahl an Hasliglace aus der Molki Meiringen

6.00

Verschiedene Kuchen

8.00

Kinderglace nach Wahl
Pierrot Glace, Tom, Vacky oder Rotor

5.00