RESTAURANT ERGOLZ

Mittagsangebot

TAGES MENÜS

MENÜ

Tagessuppe

***

Tagessalat

***

Tagesmenü

***

Tagesdessert

Preis klein	15.00
Preis gross	18.50

VEGETARISCH

Tagessuppe

***

Tagessalat

***

Tagesmenü

***

Tagesdessert

Preis klein	15.00
Preis gross	18.50

WOCHENHIT

inkl. Suppe, Salat, Dessert

Preis klein	15.00
Preis gross	18.50

VEGANES MENÜ

inkl. Suppe, Salat, Dessert

Preis klein	15.00
Preis gross	18.50

Wochenhit, Veganes Menü: unsere Karte macht auf mysteriös.
Zum Glück kennt unser Team die Auflösung. Fragen Sie einfach nach!

SALATBUFFET

inkl. Suppe und Dessert

Preis klein	15.00
Preis gross	18.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

TAGESANGEBOT

Tagessuppe	**5.50**
Tagesdessert	**4.50**
Portion Pommes Frites im Körbli	**6.00**

À LA CARTE

Paniertes Schweineschnitzel inkl. Suppe, Salat, Dessert

vom Dietisberger Weideschwein, Gemüse Garnitur und Pommes frites

klein 19.50
gross 22.50

Schweins - Cordon bleu inkl. Suppe, Salat, Dessert

vom Dietisberger Weideschwein, gefüllt mit Gruyère und Hinterschinken, Gemüsegarnitur

mit Pommes frites **28.00**

Kalbs - Cordon bleu inkl. Suppe, Salat, Dessert

Dietisberger Kalbfleisch, gefüllt mit Gruyère und Hinterschinken, Gemüsegarnitur

mit Pommes Frites **38.00**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Getränkekarte



KALTES

Tafelwasser offen (mit oder ohne Kohlensäure)		
	2dl	2.00
	3dl	3.00
	5dl	4.00
	1L	7.00
Eptinger blau / rot	33cl	4.50
Coca Cola / Zero	33cl	4.50
Rivella rot / blau	33cl	4.50
Apfelschorle	33cl	4.50
Pepita	33cl	4.50
Sinalco	33cl	4.50
Elmer Citron	33cl	4.50
Orangensaft offen	2dl	3.70
	3dl	4.50

HIESIGES

Ergolz‘ Eistee	4.0dl	5.00
Apfel-Chirsi-Schorle vom Obstgarten Farnsburg	33 cl	5.00

VEREDELTES

Feldschlösschen Lager 4.8%	33cl	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.50
Weizenfrisch alkoholfrei	33 cl	4.50
Calanda Radler 2.0%	33cl	4.50
Ramseier Suure Moscht 4.0%	49cl	6.00
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	49cl	6.00

HEISSES

Café Crème	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.40
Cappuccino	5.00
Schale	5.00
Latte Macchiato	5.50
Heisse Ovo / Schoggi	4.20
Tee Schwarz-, Pfefferminz-, Verveine-, Früchte-, Lindenblüten-, Kamillen-, Fencheltee	4.20

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Nachmittagsangebot

NACHMITTAGSMENÜ
13:00 – 17:30

SALATBUFFET

Preis	**15.00**

Tagessuppe	**5.50**
Pommes Frites im Körbli	**6.00**
Diverse Brötli (Vitrine)	**5.50**
Desserts (Vitrine)	**5.50**

Feine belegte Brötli und Desserts warten in der Vitrine auf Sie - einfach auswählen und geniessen.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SÜSSE ERFRISCHUNG

Glacekarte

COUPES

Coupe Ergolz 11.50
Mango Sorbet
auf Prosecco-Honiggranité
garniert mit Früchten
3 Kugeln mini / 2 Kugeln Fr. 9.50

Coupe Hot Berry 11.50
Vanilleglace
warme Beerenmischung
3 Kugeln mini / 2 Kugeln Fr. 9.50

Eiskaffee 11.50
Moccaglace, Espresso
3 Kugeln mini / 2 Kugeln Fr. 9.50

Diverse Frappés 7.50
Mit allen Glacesorten möglich.

Colonel 11.50
Citronen Sorbet
Vodka
3 Kugeln mini / 2 Kugeln Fr. 9.50

Coupe Dänemark 11.50
Vanilleglace
Schoggisauce
3 Kugeln mini / 2 Kugeln Fr. 9.50

Bananensplit 11.50
Vanilleglace, Banane
Schoggisauce
3 Kugeln mini / 2 Kugeln Fr. 9.50

Meringue mit Glace 7.50

GLACEKUGELN

Vanille
Chocolat
Mocca
Stracciatella
Himbeer Sorbet vegan
Erdbeer
Caramel
Pistache
Citron Sorbet vegan
Mango Sorbet vegan

Preis pro Kugel 3.50

Portion Rahm 1.50

Gasparini Glace finden Sie in der Glacetruhe.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Weinkarte



SCHAUMWEINE

Prosecco Solingo Extra Dry D.O.C. Cantina Colli del Soligo / Veneto / IT	0.2 dl	10.00
Prosecco Solingo Extra Dry D.O.C. Cantina Colli del Soligo / Veneto / IT	7.5 dl	30.00

WEISSWEINE

` 23 Syydebändel Blanc de Noir Verein Syydebädel / BL	30.00
` 23 Kerner Sibe Dupf Kellerei / BL	35.00
` 24 Cabernet Blanc Sibe Dupf Kellerei / BL	35.00
` 25 Madre Goccia IGT Greco & Chardonnay Tenuta Luzzolini/Kalabrien/ IT	30.00
` 23 Weissburgunder demeter Sonnhohle Grand Reserve Weingut Zähringer / Baden/ DE	35.00
` 20 Châteauneuf du Pape blanc Côtes du Rhône / FR	55.00

ROSÉWEINE

` 25 Cuvée d'Or Rosé Sibe Dupf Kellerei / BL	30.00

ROTWEINE

	7.5 dl
` 24 Syydebändel / Pinot Noir Verein Syydebändel / BL	35.00
` 23 Baselbieter Merlot Sibe Dupf Kellerei / BL	45.00
` 23 Merlot Ticino Rosso Trentalune DOC Weingut Tamborini/ TI	55.00
` 21 Barolo DOCG Nebbiolo Voerzio Martini / Piemont / IT	55.00
` 20 Amarone della Valpolicella Classico Superiore Bio Azienda Agricola Fratelli Speri/ Veneto / IT	55.00
` 23 Uno de Mil demeter Tempranillo & Petit Verdot Domino de Punktum/ La Mancha / SP	40.00
` 23 Rafael Saster Tempranillo Viña Sastre / Ribera del Duero / SP	30.00
` 19 Châteauneuf du Pape rouge Côtes du Rhône / FR	55.00
` 19 Chateau de Ferrand Grand Cru Classé Saint-Emilion/ FR	65.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Aperitiv & Digestiv

APERITIV

Basler Gryff Wermuth weiss oder rot	5 cl	8.00
Campari Soda		7.00
Campari Orange		9.00
Aperol Spritz		10.00
Campari Spritz		10.00
Lillet Wild Berry		10.00
Lillet Wild Berry Alk. frei		10.00
Hugo		10.00
Hugo Alk. Frei		8.00
Gin Tonic (mit Basler Gryff Gin)		14.00
Gin Tonic Alk. frei		10.00

DIGESTIV

Obstbrennerei Familie Wirz aus Reigoldswil

Vieille Prune	4 cl	9.00
Vieille Poire	4 cl	9.00
Old Cherry	4 cl	9.00
Quitte	4 cl	9.00
Grappa Supra Oro Poli	4 cl	15.00
Baileys Original Irish Cream Likör	4 cl	9.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

RESTAURANT ERGOLZ

Abendangebot

Tagessuppe	5.50
Tagesdessert	4.50

WOCHENHIT

inkl. Suppe und Salat

VEGAN

inkl. Suppe und Salat

Preis klein	CHF 15.00
Preis gross	CHF 18.50

Ein Blick auf unsere Tafel lohnt sich.
Unser Team berät Sie gerne.

SALATBUFFET

inkl. Suppe

Preis klein	CHF 15.00
Preis gross	CHF 18.50

DESSERT

Erkunden Sie unsere Vitrine oder schauen Sie in unsere Glacekarte.

À LA CARTE

Paniertes Schweineschnitzel

vom Dietisberger Weideschwein, Gemüsegarnitur und Pommes frites inkl. Suppe und Salat

Preis klein	19.50
Preis gross	22.50

Schweins-Cordon bleu

inkl. Suppe und Salat

vom Dietisberger Weideschwein, gefüllt mit Gruyère und Hinterschinken, Gemüsegarnitur und Pommes frites **28.00**

Kalbs-Cordon bleu

inkl. Suppe und Salat

Dietisberger Kalbfleisch, gefüllt mit Gruyère und Hinterschinken, Gemüsegarnitur und Pommes frites **38.00**

Gebratenes Zanderfilet

inkl. Suppe und Salat

mit Spinat - Kichererbsen - Tomaten - Potpurée und Rosmarinkartoffeln **38.00**

Unser Schweine- und Kalbfleisch stammt vom Dietisberg, Schweiz. Zander: Herkunft Schweiz
Fragen Sie unser Team nach Allergenen und Unverträglichkeiten. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST