

Reduzierte Karte für eine spezielle Zeit

Reduced menu for a special time

Den ganzen netten Tag – all day long

Bunter Blattsalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing 	12	19
ab 2 Personen in der Bowle serviert <i>Mixed leaf salad with seeds and nuts, for 2 persons or more served in a bowl</i>		
netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert 	25	34
<i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>		
Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert	25	36
<i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>		
Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl und Aceto balsamico	24	32
<i>Veal tonnato with lemon olive oil and balsamic vinegar</i>		
Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht' 	14	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
Entrecôte Café de Paris		49
mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert <i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>		
netts Burger - Klassisch oder Vegetarisch serviert mit Pommes frites 		27
<i>netts burger - classic or vegetarian served with french fries</i>		

Zum z'Mittag und z'Nacht – for lunch and dinner

Fitnetts Bowl mit Blattsalat, Spargel, Rübli, Gurke, Tomate und Edamame		
<i>Fitnetts bowl with leaf salad, asparagus, carrots, cucumber, tomato and edamame</i>		
• Beef stripes, <small>SCHWEIZ</small>		36
• Vegan stripes 		26
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise oder Tomatenvinaigrette 	24	38
<i>White asparagus with sauce hollandaise or tomato vinegar</i>		
Schweizer Rindsfilet mit gebratenem grünen Spargel und Trüffeljus	150 g	46
<i>Swiss beef filet with pan fried green asparagus and truffle jus</i>	200 g	54
	250 g	62
Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli		42
<i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle</i>		
Beilagen / Side dishes		
Pommes frites, Risotto, Saisongemüse, Spätzli, Patatine		6
<i>French fries, risotto, seasonal vegetables, spaetzle, roasted potatoes</i>		

Süsse Verführung – sweet temptations

Köbis Gugusli 'das Original' - Wer hat's erfunden?	12
<i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>	
Lauwarmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Gewürzäpfeln	15
<i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and spiced apple</i>	

netts Tagesteller - dazu ein kleiner Salat 24

*taglich wechselnd, unser Service informiert Sie gerne
our service staff informes you with pleasure*

Fischteller / Fish of the day 48

Kunstlerteller / Dish of the day 48

Tagesdessert / Dessert of the day 14

Nette Durstlöscher – nice thirst quencher

Hausgemachte Basilikum-Limetten Limonade 2 dl 6.50
Homemade basil lime lemonade 0.5 l 9.50

Nice Tea 2 dl 6.50
netts Früchte-Eistee 0.5 l 9.50

Sommerdrinks – summer drinks

Campari Amalfi 13

Pink Berry mit Gin und Tonic 13

Monatsbier – beer of the month

Schützengarten Ginger Bier Alkoholfrei 6.50

*Traditionelle Braukunst mit einem Hauch natürlicher Exotik:
Der bittersusse Genuss entsteht durch die würzigen Komponenten
von Ingwer aus biologischem Anbau, Kurkuma und Zitronengras gepaart
mit der milden Süsse von Äpfeln. Eine wahre Geschmacksexplosion
mit einer leichten Chili-Note.*



Für Informationen zu Allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
For information's regarding allergies please ask a member of our staff.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Rindfleisch (Schweiz)