



## **Starter`s**

### **Süss-Kartoffel Pommes**

*Mit hausgemachtem Kräuter-Quark Dip*

CHF 14.50

*pikant, marinierte Gambas*

CHF 16.50

### **gebratene Datteln**

*mit Frischkäse im Speckmantel*

CHF 9.50

### **Pulled Pork Slider`s**

*Drei Mini Brioche mit hausgemachtem Bier-Dip und BBQ Slaw*

CHF 19.50

## **Suppen**

*feine Cremesuppe vom Weissen Spargel*

CHF 14.50

*Süßkartoffel-Kokos-Tandoori Cremesuppe*

CHF 13.50

## **Salate**

**Burratina** mit verschiedenen Tomaten

*an Balsamico & Olivenöl*

*mit frischem Basilikum*

CHF 19.50

**Kleines Blattsalat-Bouquet**

CHF 6.50

**gemischter Blattsalat**

CHF 9.50

**Salatteller „ALTENBACH“**

*feine Blattsalate mit Feigen,  
Avocado, Tomaten, Walnüssen*

CHF 17.50

## **Add on`s**

*gebratenes Poulet-Brüstchen in Streifen + CHF12.50*

*gebratene Black Tiger Crevetten p./stk. +CHF 6.-*



## **Vorspeisen**

### **Beef Tartar**

*mit Weissbrot-Crostini`s  
als Vorspeise oder als Hauptspeise  
CHF 24.50/ CHF 36.50*

### **Rauchlachs Tartar**

*mit schottischem Räucherlachs  
auf Avocado-Kiwi Boden  
und Weissbrot-Crostini  
CHF 22.50*

### **Tuna-Teriyaki**

*(Sashimi Yellowfin-Tuna)  
mit knackigem Wok-Gemüse  
CHF 32.-*

### **Bärlauch-Ravioli an Bärlauch-Pesto**

*als Vorspeise oder als Hauptspeise  
CHF 22.50 / CHF 29.50*

### **Kartoffel-Gnocchi an Tomatensauce**

*mit Frischem Basilikum  
als Vorspeise oder als Hauptspeise  
CHF 18.50 / CHF 25.50*

### **Spargel-Risotto**

*als Vorspeise oder als Hauptspeise  
CHF 18.50 / CHF 26.50*

### **Spargel-Risotto**

*mit Rauchlachsstreifen  
als Vorspeise oder als Hauptspeise  
CHF 25.50 / CHF 34.50*



## **Hauptspeisen**

### **Wienerschnitzel vom Kalb**

*in Butterschmalz gebacken und hausgemachtem Preiselbeerkonfit*

CHF 33.-

### **Steak vom Tunfisch (Sashimi Yellowtail)**

*mit Basmatireis & Gemüse*

CHF 46.50

### **ALTENBACHER Filetsteak**

*(Swiss Gourmet „Gran Cru“ Beef 200g)*

*mit Rotweinjus*

*oder*

*mit hausgemachter „Café de Paris“ überbacken*

CHF 48.-

### **Add on**

*gebratene Black Tiger Crevetten p./stk. +CHF 6.-*

### **Beilagen**

*saisonales Gemüse / Petersilien-Kartoffeln / Pommes Frites / Süsskartoffel-Pommes*

*Basmatireis*

*pro Beilage / CHF 9.50*

### **Dessert**

*Hausgemachtes Mousse von der*

*Toblerone*

*mit frischen Früchten und Sahne*

CHF 16.50

*„Chocolate Fondant“*

*mit Kolibri Vanilleeis & frischen*

*Früchten*

CHF 16.50

*Gerührter französischer Eiskaffee  
mit Hausbrandt-Espresso & Kolibri*

*Vanilleeis*

CHF 14.50

*Kugel „Kolibri Eis“*

*Sorten - Vanille, Erdbeer, Schoko*

CHF 4.50

*mit Schlagsahne + CHF 1.-*

## **Kleine Karte**

(14:00 Uhr bis 18:00 Uhr)

### **Burratina mit Tomaten**

an Balsamico & Olivenöl

CHF 19.50

### **gemischter Blattsalat**

CHF 9.50

### **Salatteller „ALTENBACH“**

feine Blattsalate mit Feigen,  
Avocado, Tomaten, Walnüssen

CHF 17.50

### **Add on`s**

Streifen vom gebratenen Poulet-Brüstchen + CHF12.50

gebratene Black Tiger Crevetten p./stk. +CHF 6.-

### **Pulled Pork Slider**

Drei Mini Brioche mit hausgemachtem Bier-Dip und BBQ Slaw

CHF 19.50

### **Bergbauerntoast**

mit Schwarzwälderschinken & Gruyer überbacken  
serviert mit einem kleinen Beilagensalat

CHF 18.50

### **Roastbeef-Sandwich**

mit hausgemachter Sauce Tartar

CHF 16.50

### **Paar Frankfurter Würstchen**

mit Senf, Kren und Brot

CHF 12.90

### **Süss-Kartoffel Pommes**

Mit hausgemachtem Kräuter-Quark Dip

CHF 14.50

gemischte Jausen Platte garniert

mit Brotkorb und Butter

kleine Portion - große Portion

CHF 16.50 / CHF 24.50

#### **Herkunft:**

Rindfleisch, Kalb, Schwein - Schweiz

Thunfisch, Langleinenfang - Schottland

Lachs - Schottland Aquakultur

Jakobsmuscheln - Kanada

Garnelen / Black Tiger - ACS, Vietnam

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.