



Grosse Karte von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

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 Sesam-Brioche mit hausgemachtem Bier-Dip und BBQ Slaw

CHF 19.50

Suppen

Gaspacho Andaluz

(Originalrezept Eden Rock Ascona - leicht scharf)

kalte Tomatensuppe mit Gurken, Zwiebeln frischen Tomaten

mie de pain (Weissbrot-Croutons)

CHF 18.50

Salate

Burratina

mit Variation verschiedener Tomaten

an Balsamico & Olivenöl

mit frischem Basilikum

CHF 19.50

Kleiner / gemischter Blattsalat

CHF 6.50 / 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.-

Gänseleber Tranche ca. 50gr +CHF 16.50

Streifen vom Entrecote (ca. 160 gr.) +CHF 24.50

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



Vorspeisen

Beef Tatar

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

Rauchlachs Tatar

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

Zitronen-Ravioli

in Butter geschwenkt
mit Parmesan & Basilikum-Pesto
als Vorspeise oder als Hauptspeise
CHF 22.50 / CHF 29.50

(Hausgemachte) „Spaghetti Altenbach alla Chitarra

Mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven
getrocknete Tomaten & Knoblauch (leicht scharf)
als Vorspeise oder als Hauptspeise
CHF 23.50 / CHF 29.50

Tuna-Teriyaki

(Sashimi Yellowfin-Tuna)
mit knackigem Wok-Gemüse
als Vorspeise oder als Hauptspeise
CHF 32.- / CHF 46.50



Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken mit 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.-

Gänseleber Tranche ca. 50gr +CHF 16.50

Beilagen

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

Basmatireis

pro Beilage / CHF 9.50

Dessert

Hausgemachtes Mousse von der

Toblerone

mit frischen Beeren und Sahne

CHF 16.50

„Chocolate Fondant“

mit Kolibri Vanilleeis & frischen

Beeren

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.-

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

Kleine Karte

(14:00 Uhr bis 18:00 Uhr)

Burratina mit Tomaten
an Balsamico & Olivenöl
CHF 19.50

gemischter Blattsalat / Beilage
an Haus dressing (Italian Style)
CHF 9.50 / CHF 6.50

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.-
Fisch-Knusperli (Egli) mit Sauce Tartar CHF 13.50
Streifen vom Entrecote (ca. 160 Gr.) +CHF 24.50

Pulled Pork Slider

Drei Mini Brioche mit hausgemachtem Bier-Dip und BBQ Slaw
CHF 19.50

Bergbauerntoast
mit Schwarzwälderschinken &
Gruyer überbacken
& einem kleinen Beilagensalat
CHF 18.50

Paar Frankfurter Würstchen
mit Senf, Kren und Brot
CHF 12.90

Roastbeef-Sandwich
mit hausgemachter Sauce Tartar
CHF 16.50

Chicken Nuggets
mit Salat oder Pommes
CHF 19.50

Süss-Kartoffel Pommes
Mit hausgemachtem Kräuter-
Quark Dip
CHF 14.50

Grosse Portion Pommes
Mit hausgemachter Sauce Tartar
& Ketchup
CHF 12.50

Herkunft:

Rindfleisch, Kalb, Schwein – Schweiz, Thunfisch, Langlein Fang – Schottland Lachs - Schottland Aquakultur
Garnelen / Black Tiger – ACS, Vietnam

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