

Für Kinder / For children

Knabber-Salat im Glasboot 2,20 €
Bite size vegetables

Pommes frites 2,50 €
French fries

Spaghetti Carbonara^{1,3} 3,00 €
Spaghetti with cream sauce and bacon

Spaghetti Bolognese 3,50 €
Spaghetti with meat sauce

Kartoffel-Vulkan, Tomatenlava, 3,50 €
Würstchen^{1,3}
Mashed Potatoes, tomatoe sauce, sausage

Hegi-Schnitzel mit Pommes 4,00 €
Breaded pork cutlet with french fries

kleiner Coupe Denmark² 2,70 €
Vanilla ice-cream with chocolate sauce

Salate, Snacks / Salads, Snacks

Blattsalat mit Croutons^{2,3} 2,70 €
Green salad

Campersalat^{2,3} 4,50 €
kleiner gemischter Salat mit Kernen
Mixed salad with seeds

Wurstsalat mit Brot^{1,2,3,12} 5,50 €
mehr Vesper als Salat
Salad of slices of sausage with bread

Wurstsalat mit Käse^{1,2,3,12} 5,90 €
auf Wunsch mit oder ohne Zwiebeln
Salad of slices of sausage with cheese, bread
(onions on demand)

Salatteller mit Geflügelspießchen^{2,3} 6,90 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Ananas.
Mixed salad with marinated poultry-sticks

Portion Pommes 3,00 €
French fries

Hegi-Burger + Pommes^{1,4} 6,50 €
mit knusprig gebratenem Hähnchenfleisch, pikant
Burger with roast chicken and french fries

Suppen, Vorspeisen

Soups, Hors-d'oeuvres

Tomatencremesuppe^{1,3} 3,30 €
Tomatoe soup

Maritimer Fischsuppentopf 4,50 €
mit hochwertiger Fischeinlage, tomatisiert
Rich fish soup

Bruschette mit Pesto rosso 2,90 €
geröstete Baguette-Scheiben
Baguette with sundried tomatoes

Carpaccio vom Rind 7,50 €
Carpaccio of beef

Steak Tatar, pikant gewürzt, klein^{1,3,4,12} 6,50 €
Rindfleisch roh mit Garnitur
Steak tatar (small)
große Portion (large) 10,50 €

Pasta / Pasta

Spaghetti mit Pesto 6,50 €
aus Olivenöl, Basilikum, Pinienkernen,
Parmesan und Knoblauch
Spaghetti with olive oil, basilic, garlic
and cheese

Spaghetti Carbonara^{1,3} 6,50 €
Sahnesauce mit herzhaftem Speck
Spaghetti with cream sauce with ham

Spaghetti Bolognese 6,90 €
klassisch mit Rinderhack und Röstgemüse
Spaghetti with meat sauce

Grüne Tagliarini Arrabiata 6,90 €
mit scharfer Tomatensauce mit Chilischoten
Green noodles and hot tomatoe sauce with chili

Grüne Tagliarini Toscana³ 7,50 €
mit fruchtig-rahmiger Sauce aus Tomaten,
Kräutern, grünen Oliven und Knoblauch
Green noodles with tomatoe sauce, garlic and
herbs

Hauptgerichte / Main dishes

Chili con Carne 6,00 €
Red beans, beef, spicy

Ratatouille im Reising (mit Wildreis) 6,50 €
vegetarisch, mit Kräutern und Knoblauch
Vegetables with wild rice, herbs and garlic

6 Geflügelspießchen mit Reis^{1,2,3,4} 6,50 €
Hähnchenfleisch mit Soja und Chili mariniert
Poultry sticks with rice

6 Geflügelspießchen mit Reis und 7,50 €
Ratatouille^{1,2,3,4}
Poultry sticks with rice and ratatouille

Schnitzel paniert mit Pommes frites 7,50 €
Breaded porc cutlet with french fries

Hähnchenmedaillons an Tomaten- 8,60 €
Salbei-Sauce, mit grünen Tagliarini²
Chickenbreast, green noodles

Burgunderbraten (Rind) 9,50 €
mit Kartoffelgratin^{2,3,9}
und Saisongemüse (in leichter Rahmsauce)
Roast beef, au gratin potatoes, vegetables

Zanderfilet an Orangen-Pfeffersauce 9,90 €
mit Gemüsestreifen und Basmati-Reis-Timbale
Fillet of pike-perch, orange-sauce, basmati rice

Medaillons vom Schweinefilet^{2,3} 11,50 €
in Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Blattsalat
Fillet of pork, mushrooms, au gratin potatoes, salad

Riesengarnelen in Safransauce 9,90 €
mit Wildreis
Riesengarnelenschwänze ohne Schale in
einer Sauce von Kokos, grünem Curry und
Safranfäden
Gigantic shrimps in saffron sauce with wild rice

große Portion,
auf Wunsch mit Tagliarini 14,50 €
big portion, if you like with noodles

Spezial / Special

Candle-Light-Raclette, 1 Portion 18,00 €
und Geschwellti (Pellkartoffeln)
melted cheese with potatoes

das Öfelì dürfen Sie mitnehmen für Ihr
nächstes Raclette unterwegs
You can keep the oven for your next
raclette „on tour“
2. Portion + 8,00 €

Süßes / Sweets

Kuchen aus der Theke / Cake 1,80 €
von der Bäckerei Nessler-Osanger

Torte aus der Theke / Cream Cake 2,20 €
von der Bäckerei Nessler-Osanger

Erdbeer-Granité mit Hegi-Küsse 3,50 €
Halbgefrorenes Erdbeerpürree mit Baisers
Frozen strawberries with meringue

Coppa Tartufo 4,00 €
Schokolade-, Zabaione-Eis, Rum, Sahne
Chocolate and Zabaione ice cream, rum, cream

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce² 4,20 €
Warm Apple Strudel with vanilla sauce

Coupe Denmark² 4,50 €
Vanille-Eis mit Schokoladensauce
Vanilla ice-cream and chocolate sauce

Vanille-Eisbecher mit heißen Beeren² 4,50 €
Vanilla ice cream with hot berries

Kaiserschmarrn-Parfait^{1,2} 4,50 €
Austrian dessert: parfait of cut-up pancake

Frühstück / Breakfast

Hegi-Frühstück / Children's breakfast 2,50 €
1 Getränk, 1 Brötchen, Butter, Nutella
1 beverage, 1 roll, butter and nutella

Kleines Frühstück / Small breakfast 4,50 €
1 Heißgetränk, 2 Brötchen, Butter, Marmelade
1 beverage, 2 rolls, butter and jam

Großes Frühstück/ Big breakfast^{1,2,3,8} 7,50 €
Heißgetränke und Brötchen nach Belieben,
Butter, Wurst, Käse, Eszet-Schnitten, 1 Glas
Orangensaft
beverages, rolls, butter, sausage, cheese,
orangejuice

Familien-Frühstück / family breakfast 18,00 €
für 2 Erwachsene und 2 Kinder: Heißgetränke
und Brötchen nach Belieben,
Butter, Marmelade, Wurst, Käse, Eszet-Schnit-
ten, Orangensaft^{1,2,3,8}
for 2 adults and 2 children: beverages, rolls,
butter, sausage, cheese, orangejuice

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Sirup 0,2 l 0,50 €
MonsterSlush^{1,2} 0,2 l 1,00 €
(nur im Sommer)
Rivella rot, grün 0,33 l 2,30 €
Randegger Gourmet 0,5 l 2,50 €
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Tafelwasser Bonaqua 1 l 3,00 €
CocaCola^{8,11} (classic, light, Zero)^{2,5,6,7} 0,5 l 2,80 €
Fanta^{2,3}, **Mezzo-Mix**^{2,11}, **Sprite** 0,5 l 2,80 €
Eistee „Nestea Pfirsich“ 0,5 l 2,80 €
Eistee „Nestea Zitrone“^{4,3} 0,5 l 2,80 €
Hegi-Most (Schlör Apfelsaft) 1 l 3,00 €
Schlör Apfelsaft-Schorle 0,5 l 2,20 €
Orangensaft 0,2 l 1,50 €
Schweppes Bitter Lemon¹⁰ 0,2 l 2,10 €

Heißgetränke / Hot beverages

Espresso¹¹ 1,70 €
Tasse Kaffee¹¹ 1,90 €
Milchkaffee¹¹ 1,90 €
Doppelter Espresso¹¹ 3,00 €
Portion Kaffee¹¹ 3,60 €
Cafe Hag / decaf 1,90 €
Cappuccino¹¹ 2,30 €
Latte Macchiato¹¹ 2,50 €
Heisse Schokolade 1,90 €
Pfefferminztee 1,90 €
Hagebuttentee 1,90 €
Schwarztee 1,90 €
Hegi-Tee (Himbeer-Vanille) 1,90 €

Bier / Beer

Rothaus-Pils 0,5 l 2,50 €
vom Fass / on tap 0,4 l 2,40 €
0,25 l 2,20 €
Rothaus Hefeweizen 0,5 l 2,60 €
vom Fass / on tap 0,3 l 2,30 €
Rothaus Radler 0,5 l 2,50 €
0,4 l 2,40 €
Cola-Weizen^{2,8,11} 0,5 l 2,50 €
Rothaus-Hefeweizen 0,5 l 2,50 €
alkoholfrei / non-alcoholic

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel Saccharin
5) mit Süßungsmittel Cyclamat
6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7) mit Süßungsmittel Acesulfam
8) mit Phosphat
9) enthält Sulfit
10) chininhaltig
11) coffeinhaltig

Aperitiv / Appetizer

Campari² 4cl 3,20 €
Campari orange² 4cl 4,00 €
Campari Soda² 4cl 3,70 €
Martini weiß⁹ 4cl 2,80 €
Prosecco⁹ 0,1 l 2,50 €
Layat Jahrgangssekt⁹ 0,2 l 5,00 €

Weißwein⁹ / White wine

Jechtinger Müller Thurgau 0,25 l 2,80 €
Qualitätswein, 2002 1/8 l 2,00 €
Jechtinger Müller Thurgau 0,25 l 3,00 €
Qualitätswein 2008, trocken 1/8 l 2,20 €
Schiller, 2007 0,1 l 1,80 €
Peter Baur, CH-Rafz
Gailingen Ritterhalde 0,75 l 14,70 €
Rivaner, 2006, Weingut Zolg
Qualitätswein trocken
Prosecco 0,75 l 12,50 €
Twielsecco, Vollmayer 0,75 l 18,00 €
Weinschorle 0,25 l 2,60 €
vom Qualitätswein

Rotwein⁹ / Red wine

Eberfürst Trollinger 0,25 l 2,80 €
Qualitätswein, 2006 1/8 l 2,00 €
Erzeugerabfüllung Eberstadt
Wasenweiler Spätburgunder 0,25 l 3,00 €
Qualitätswein, 2006, trocken 1/8 l 2,20 €
Erzeugerabfüllung Wasenweiler
Pinot, Barrique, 2007 0,1 l 2,40 €
Peter Baur, CH-Rafz
Gailingen Ritterhalde 0,75 l 14,70 €
Spätburgunder, 2007, Weingut Zolg
Qualitätswein trocken
Twieler Rotwein 0,75 l 22,50 €
Cuvée trocken, Baden Bodensee 2007
Weingut Vollmayer
Weinschorle 0,25 l 2,60 €
vom Qualitätswein

Spirituosen / Spirits

Birnenbrand 2 cl 2,00 €
Kräuterschnaps 2 cl 2,00 €
Himbeer-Geist 2 cl 2,40 €
Mirabellenwasser 2 cl 2,40 €
Kirschwasser 2 cl 2,40 €
Pflümli 2 cl 2,40 €
Williams Christ 2 cl 2,40 €
Quittenbrand 2 cl 2,80 €
Edelbrand Gewürztraminer 2 cl 2,80 €
Edelbrand Schlehengeist 2 cl 2,80 €
Remy Martin 2 cl 3,60 €
Gordon's Dry Gin 2 cl 3,60 €
Topinambur 2 cl 3,60 €
Grappa vom 2 cl 4,00 €
Pinot Noir, Barrique, 2004