



Liebe Gäste

Wir setzen auf frische Zutaten, hochwertiges Fleisch und handgemachte Pulled Pork Burger voller Geschmack. Auch bieten wir Ihnen frische Pasta und knackige Salate an. Dazu servieren wir sorgfältig ausgewählte Weine aus unserer Region und aus den sonnigen Ländern Südeuropas.

Das Arcade - Team wünscht Ihnen:
«En guete!»

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag:	11.00 – 14.00	Abends geschlossen (für Ihre Anlässe öffnen wir gerne)
Mittwoch-Freitag:	11.00 – 14.00	18.00 – 22.00
Samstag und Sonntag:	11.00 – 16.00	An Turniertagen

Unsere Räumlichkeiten inklusive sonniger Dachterrasse stehen Ihnen jederzeit für Bankettanfragen zur Verfügung. Auch möchten wir Ihnen unser Catering und Party Service empfehlen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten

Die Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MwSt.

Herkunft: Fisch: EU/Schweiz, Fleisch und Wurstwaren Schweiz/EU/Uruguay Poulet: Schweiz: EU/Thailand, Brot-und Backwaren aus der Schweiz



Salate nach Lust und Laune

Blattsalat je nach Saison	8.50
Bunt gemischter Salat je nach Saison	10.50
Nüsslisalat mit Ei oder Speck - Croutons	14.50
Spargelsalat mit Cherrytomaten serviert auf Blattsalat mit gehacktem Ei	16.50

Hausgemachte Salatsaucen nach Wahl: Balsamico Dressing, französische Salatsauce, Essig/Öl

Vorspeisen / Suppen

Spargelcrème mit Spargeleinlage	10.50
Warmer weisser Spargel mit Rohschinken und Kräutermayonnaise	22.50
Rindfleisch Tartar Toast und Butter, klein ca. 70g	19.50
Rindfleisch Tartar Toast und Butter, oder Pommes frites, gross ca. 140g	29.50

Unsere Burger

Pulled Pork Burger Cole Slaw, Salat, Tomaten, Essiggurken, Pommes frites	24.50
Beef Burger Cole Slaw Salat, Tomaten, Essiggurken, Pommes frites	25.50
Röst - Zwiebeln, Pommes frites	

Unsere Pasta

Spaghetti Bolognese Rindfleisch Bolognese	19.50
Ravioli Steinpilz in Rahmsauce	25.50
Ricotta , Steinpilze, Champignons, Reibkäse, Zwiebeln, Kräuter	
Spargelravioli mit Spargel und Käse an Rahmsauce	25.50



Unsere Fitnesssteller

Pouletbrust Kräuterbutter auf Salatteller mit Tomaten und Ei	28.50
Zander Knusperli Tartar Sauce auf Salatteller mit Tomaten und Ei	28.50

Unsere Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalbshüftli, Pommes frites und Preiselbeeren	42.50
Pouletbrust Primavera serviert auf Spargel überbacken mit Hollandaise, Kartoffelkroketten	39.50
Rinds Entrecôte «Café de Paris» Pommes frites	42.50
Rinds Entrecôte Streifen gebraten serviert in der Gusseisenpfanne mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Spargel, Peperoni, Sweet Chilisauce, dazu Pommes frites	45.50
Schweinsschnitzel paniert gebraten Pommes frites und Gemüse	31.50
Zander Knusperli Tartarsauce dazu Reis und Gemüse	31.50

Für unsere kleinen Gäste

Poulet Knusperli (3 Stück), Pommes frites, Cocktail Sauce	12.50
Fisch Knusperli (3 Stück), Pommes frites, Cocktail Sauce	12.50
Pommes frites	8.50
Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce	12.50

Etwas Süsses

Warmes Schokoladenküchlein Vanilleglace, Schlagrahm	11.50
„ Avocato “ eine Kugel Vanilleglace und Espresso	7.50
Coupe Dänemark drei Kugel Vanilleglace, Schokosauce, Schlagrahm	11.50
Colonel Zitronensorbet und Vodka	12.50
Glacé, pro Kugel: Vanille, Erdbeere, Schoggi, Mokka, Zwetschgensorbet mit Schlagrahm, plus	3.50 1.50

Apéro



Prosecco DOC Terre di Rai Società Agricola ca'di Rajo, Venetie	1 dl	8.50
Aperitivo Spritz Aperol, Prosecco, schuss Mineral, Eis, Orange	2 dl	10.50
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, schuss Mineral, Eis, Zitrone, Minze	2 dl	12.50
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Eis, Beeren, Minze	2 dl	12.50
Lillet Vive Lillet, Tonic, Eis, Gurken, Minze	2 dl	10.50
Gespritzter Weissler, süss oder sauer Weisswein, schuss Mineral / Citro, Eis, Zitrone	2 dl	8.50
Sanbitter Alkoholfrei Sanbitter, Tonic, Eis, Orange, Minze	2 dl	8.50
Mojito Alkoholfrei Limettensaft, Zuckersirup, Pfefferminzblätter, Ginger Ale	2 dl	8.50

Weine im Offenausschank

	1 dl	5 dl
Federweisser vom Zürichsee Weibel Getränke	6.20	25.50
Epresses Lavaux AOC Rocvigne	6.20	25.50
Stäfner Pinot Noir rosé AOC M. Bachmann, Stäfa	5.80	25.50
Stäfner Pinot Noir AOC M. Bachmann, Stäfa	5.80	25.50

Schaumwein



Italien

Prosecco DOC Terre di Rai Società 75cl 42.00

Agricola ca'di Rajo, Venezia

Weiss

Schweiz / Italien

Von Fluss und See AOC St. Gallen 75cl 42.50

Cuvée Höcklistein, Weingut am Zürichsee

Pinot Grigio DOC Südtirol 75cl 35.50

Alois Lageder, Südtirol, Italien

Rot

Schweiz

Gutswein Pinot Noir Höcklistein AOC 75cl 49.50

Höcklistein, Weingut am Zürichsee

Compleo Cuvée Noire 75cl 42.50

Staatskellerei Zürich

Gudo Merlot Ticino DOC 75cl 39.50

Delea, Gudo

Italien

Masi Campofiorin Rosso del Veronese IGT 75cl 34.50

Veneto

Paladin Attimo Syrah IGT 75cl 41.00

Friaul

Cuvée Antonutti Poppóne IGT 75cl 56.00

Friaul-Veneto

Frankreich



Sablet Les deux Anges AOC 75cl 41.00
Domaine de Cabasse, Rhône

Château Croix de Mai AOC 75cl 51.50
Médoc, Bordeaux

Spanien

ASOMO Figuero 4 DO 75cl 41.00
Ribera del Duero

La Traca DO 75cl 38.50
Valencia & Murcia, Biologischer Wein

Portugal

Quinta de la Rosa Red Wine DOC 75cl 45.50
Ribera del Duero

Bier

Appenzeller Quöllfrisch, Lager hell 3dl offen 4.80

Appenzeller Quöllfrisch, Lager hell 5dl offen 6.20

Appenzeller Quöllfrisch, Naturtrüb, 33cl Bügel 4.80

Appenzeller Quöllfrisch, Alkoholfrei, 33cl Flasche 4.80

Appenzeller Hefeweizen 5dl Flasche 7.50

Appenzeller Hefeweizen, Alkoholfrei, 5dl Flasche 7.50



Warme Getränke

	Vol%	
Kaffee, Espresso, Milchkaffee		4.60
Doppelter Espresso		6.00
Capuccino		5.20
Latte Macchiato		5.20
Tee, diverse im Beutel		4.60
Heisse Schoggi oder OVO		5.20
Punch ohne Alkohol, diverse		4.10
Punch mit Alkohol, diverse, 2cl	37.5	6.80
Coretto Grappa, 2cl	37.5	6.50
Schümli Pflümli, 2.5cl	37.5	7.50
Kaffee Fertig, Lutz, GT, 2cl	37.5	6.50

Mineralwasser / Süssgetränke

Eptinger Wasser mit / ohne, Flasche	33cl	4.60
Eptinger Wasser mit / ohne, Flasche	50cl	6.10
Eptinger mit / ohne, Flasche	1Liter	9.00
Coca Cola, Zero, Sinalco, Elmer Citro,	33cl	4.80
Rivella, Flasche	33cl	4.80
Tonic, Flasche	20cl	4.80
Ramseiers Apfelschorle, Flasche	33cl	4.80
Suure Moscht mit Alkohol 4%Vol.	50cl	5.90
Suure Moscht ohne Alkohol	50cl	5.90
Orangenjus	20cl	4.50



Apéro / Spirituosen / Liköre

	Vol %		
Campari Soda	23	4cl	7.50
Campari Orange	23	4cl	9.50
Martini weiss, Soda	16	4cl	7.50
Grappa diverse	37.5/50	2cl	6.50
Vielle Prune	40	2cl	6.50
Whiskey diverse	40	4cl	9.00
Single malt Whiskey	43	4cl	12.50
Appenzeller Rahmlikör	18	4cl	6.50
Appenzeller	29	4cl	6.50
Diverse andere Liköre	17/25	4cl	6.50



Wild – Herbst - Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbisschaumsüppchen mit Kürbiskernen und Kürbisöl	10.50
Nüsslisalat mit Speckwürfel und Kräuter Croutons	14.50
Nüsslisalat mit sautierten Saisonpilzen und Kürbiskernen	14.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Saisonpilzen	14.50

Hauptspeisen

Rehschnitzel Mirza , Wildrahmsauce Preiselbeeren, Apfel und Trauben dazu servieren Spätzle und Rotkraut mit glacierten Maroni	43.50
Hirschpfeffer Jägerart , mit Perlzwiebeln, Pilzen, Speck dazu servieren Spätzle und Rotkraut mit glacierten Maroni	30.50
Hirschgeschnetzeltes Diana , in Wildrahmsauce mit Eierschwämmli, Champignons und Trauben, dazu servieren Spätzle und Rotkraut mit glacierten Maroni	32.50
Herbstteller mit Spätzle , Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Rahmsauce mit Pilzen	25.50
Frische Kürbisravioli an Kräuterschaumsauce mit Kürbis und Kürbiskernen	26.50

Etwas Süsses

Marinierte Portwein Zwetschgen mit Zimtglace und Schlagrahm	12.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Vermicelles, Schlagrahm	12.50
Portion Vermicelles mit Schlagrahm	8.50
Coupe Hot Berry eine Kugel Vanilleglace, eine Kugel Erdbeerglace, heisse Beeren, Schlagrahm	11.50
Glacé, pro Kugel: Vanille, Erdbeere, Schoggi, Mokka, Zwetschgensorbet	3.50
mit Schlagrahm, plus	1.50

Wild aus Österreich / Neuseeland