

Vorspeisen

«Fabriggli» Salat*	11.-
Gebackenes Markbein mit hausgemachtem Knoblibrot (Gourmet Zeit +/- 20min)	15.-
Holländischer Nordseekrabben Cocktail serviert mit hausgemachtem Toast	26.-
Rindstatar mit hausgemachtem Toast* Gerne scharf, mittel oder mild?	
70 Gramm	21.50
140 Gramm	31.-
Optional mit Trüffelöl verfeinert	+3.-
Rieslingsuppe mit Riesling-Sylvaner vom «JECK Weine»*	12.50
Tagessuppe*	8.-
Portion «Bitterballen» (6 Stück)* frittierte Rindfleischragout-Bällchen mit grobem Senf	12.-

Unsere Klassiker

Rindsentrecôte «Café de Paris»	52.-
im Pfännli serviert mit hausgemachten Pommes und Saisongemüse	
«Hausgemachte» Egli Knusperli im Bierteig	34.-
mit Kräuterkartoffeln und Saisongemüse	
«Hausgemachte» Egli Knusperli im Bierteig mit einem «Fabriggli» Salat*	34.-
Geschnetzelte Rindsleber im Butter gebraten mit Knoblauch, Kräutern und Linguine	29.-
Hacktätschli mit Pfefferrahmsauce, Linguine und Gemüse	26.-
Schweinshaxe vom Smoker mit Barbecuesauce, hausgemachten Pommes und Gemüse	30.-
«Fabriggli» Burger*	35.-
Ciabatta Brot, Pulled Pork, Barbecue- und Senfsauce, Rüebl-Rettich, Röstzwiebeln und hausgemachten Pommes	

Das Pulled Pork wird 12 Stunden schonend in unserem Räucherofen gegart.

y



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Vom Grill

Rindsentrecôte vom Schweizer Black Angus ca. 200 g	52.-
Rindsfilet vom Schweizer Black Angus ca. 140 g/ca. 200 g	49.-/59.-
Kotelette vom Kräuterschwein	32.-
Maispouletbrüstli	28.50
Wolfsbarschfilet	36.-

Alle Gerichte vom Grill werden mit Gemüse, einer Beilage und Sauce nach Ihrer Wahl serviert.

Auch als Fitnessteller erhältlich.

Beilagen

Hausgemachten Pommes
Kräuterkartoffeln
Linguine

Saucen

Kräuterbutter
Cognacrahmsauce
Salsa verde

Unsere Flammkuchen

Klassik*

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck 20.-/12.-

Fabriggli*

Crème fraîche, getrockneten Tomaten, Rucola, Rohschinken 24.-/16.-

Vegetarisch*

Crème fraîche, Zucchetti, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse 20.-/12.-

Salmon*

Crème fraîche, Hausgeräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern 24.-/16.-

Chorizo (scharf)*

Chili Crème fraîche, Zwiebeln, Chorizo und Reibkäse 23.-/15.-



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Zum «Z`Vieri»

Fischbrötli mit Holländischen Matjes* 8.50

Portion Rauchwürstli* 12.-

Apero Plättli* 12.-

mit Knoblauchwurst, Schlossberger Chäsmöckli
und Oliven

Portion «Bitterballen» (6 Stück)* 12.-

frittierte Rindfleischragout-Bällchen mit grobem Senf

Portion Haugemachten Pommes 7.-



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Salate

Grosser «Fabriggli» Salat* 16.-

Zusätzlich mit:

Wurst und Käse* 24.-

Gegrillter Schweizer Pouletbrust* 28.-

Holländischen Bitterballen (6 Stück)* 26.-

Marinierten Holländischen Krabben* 30.-

Gratiniertem Ziegenkäse* 24.-

Geschnetzelter Rindsleber mit Knoblauch
und Kräuter 26.-

Vegetarisch

Tagespasta 25.-

Kräuterrisotto 25.50

mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Frischkäse

Gemüse Green Curry mit Kartoffeln 26.50



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.