

LUNCH

SALADS

Alehouse Vegan Salad 19.–

Mixed salad with red onion, fried vegetable balls and avocado vinaigrette ^{EF}

-

Gemischter Salat mit roten Zwiebeln, frittierten Gemüsebällchen und Avocado-Vinaigrette ^{EF}

Chèvre Chaud 18.–

Baked goat cheese served on a toasted brioche with green salad, tomato, mixed with a homemade honey-vinaigrette and pine nuts ^{AFHN}

-

Gratinierter Ziegenkäse serviert auf getoastetem Brioche mit Blattsalat, Tomaten, an hausgemachter Honig-Vinaigrette und Pinienkerne ^{AFHN}

Caesar Salad 22.–

Iceberg salad with Caesar dressing, bacon, tomato, roasted onion, Sbrinz cheese and one of the following options: ^{AC}

> Slices of crispy fried chicken ^F

> Slices of grilled chicken

-

Eisbergsalat mit Caesar Dressing, Speck, Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Sbrinz und einer der folgenden Zutaten: ^{AC}

> Knusprig frittierte, panierte Maispouardenstreifen ^F

> Gegrillte Maispouardenstreifen

RAMEN

Veggie Ramen

17.-

Fresh vegetables, miso, vegetarian broth,
egg, tofu, ramen noodles, garnished with
ginger & soy sprouts ^{CFOR}

-

Frisches Gemüse, Miso, vegetarische Bouillon,
Ei, Tofu, Ramen-Nudeln, garniert mit
Ingwer & Sojasprossen ^{CFOR}

Pork Ramen

17.-

Fresh vegetables, miso, pork broth,
slices of roast pork, egg, ramen noodles,
garnished with ginger, soy sprouts & coriander ^{CFOR}

-

Frisches Gemüse, Miso, Fleischbouillon,
Tranchen vom Schweinsbraten, Ei, Ramen-Nudeln,
garniert mit Ingwer, Sojasprossen & Koriander ^{CFOR}

Black Angus Ramen

17.-

Fresh vegetables, miso, pork broth,
Black Angus minced beef, egg, ramen noodles,
garnished with ginger, soy sprouts & coriander ^{CFOR}

-

Frisches Gemüse, Miso, Fleischbouillon,
Black Angus Hackfleisch, Ei, Ramen-Nudeln,
garniert mit Ingwer, Sojasprossen & Koriander ^{CFOR}

Fried Chicken Ramen

17.-

Fresh vegetables, miso, pork broth,
slices of crispy fried chicken, egg, ramen noodles,
garnished with ginger, soy sprouts & coriander ^{CFOR}

-

Frisches Gemüse, Miso, Fleischbouillon,
knusprig frittierten, panierten Maispouardenstreifen,
Ei, Ramen-Nudeln, garniert mit Ingwer,
Sojasprossen & Koriander ^{CFOR}

Alehouse Ramen

20.-

Fresh vegetables, miso, pork broth,
slices of crispy fried chicken,
Black Angus minced beef egg, ramen noodles,
garnished with ginger, soy sprouts & coriander ^{CFOR}

-

Frisches Gemüse, Miso, Fleischbouillon,
knusprig frittierten, panierten Maispouardenstreifen,
Black Angus Hackfleisch, Ei, Ramen-Nudeln,
garniert mit Ingwer, Sojasprossen & Koriander ^{CFOR}

CROQUE

Croque Monsieur

19.-

Toast, ham, béchamel sauce, Emmentaler cheese,
served with salad and a choice of side ^{ACFH}

-

Toast, Schinken, Béchamel, Emmentaler,
serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ^{ACFH}

Add a fried egg (+ 2.-)

Croque plus Spiegelei (+ 2.-)

BURGERS

Black Angus Burger

26.–

Natura-Beef Black Angus (CH), lettuce, tomato, red onion and ketchup, served with salad and a choice of side ^{ACFH}

-

Natura-Beef Black Angus (CH), Salat, Tomaten, Rote Zwiebeln und Ketchup, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ^{ACFH}

Black Angus Cheese Burger

27.50

Natura-Beef Black Angus (CH), lettuce, tomato, red onion, cheddar cheese and ketchup, served with salad and a choice of side ^{ACFH}

-

Natura-Beef Black Angus (CH), Salat, Tomaten, Rote Zwiebeln, Cheddar und Ketchup, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ^{ACFH}

Fried Chicken Burger

26.–

Crispy, breaded slices of chicken, lettuce, cheddar cheese, tomato, red onion and mustard-mayonnaise, served with salad and a choice of side ^{ACFH}

-

Knusprige, panierte Maispouardenbrust, Salat, Cheddar, Tomaten, Rote Zwiebeln und Senf-Mayonnaise, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ^{ACFH}

Pulled Lamb Burger

26.-

Pulled lamb, rucola, tomato, onion,
yogurt-mint-cucumber-sauce,
served with a choice of side ^{ACF}

-

“Pulled lamb“ (Lamm), Rucola, Tomaten,
Rote Zwiebeln, Jogurt-Pfefferminz-Gurken-Sauce,
serviert mit einer Beilage nach Wahl ^{ACF}

Fish Burger

26.-

Breaded and crispy fried haddock, lettuce,
tomato, red onion, beer-herb-mayonnaise,
served with salad and a choice of side ^{ACDEFH}

-

Haddock paniert und knusprig frittiert, Salat,
Tomaten, Rote Zwiebeln, Kräuter-Bier-Mayonnaise,
serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ^{ACDEFH}

Veggie Burger

22.-

Medley of seasonal vegetables, lettuce, tomato,
red onion with an avocado-sauce,
served with salad and a choice of side ^{ACEFH}

-

Frischer Gemüseburger mit Avocado-Sauce,
Salat, Tomaten, Roten Zwiebeln, serviert mit Salat
und einer Beilage nach Wahl ^{ACEFH}

Add bacon, extra cheese or fried egg (+ 2.-)

Add avocado sauce (+ 3.-)

Extra Speck, Käse oder Spiegelei (+2.-)

Extra Avocado-Sauce (+3.-)

CHICKEN

Alehouse Fried Chicken 23.–

Crispy breaded and fried chicken,
served with salad and a choice of side ^{ACEFH}

-

Maispouardenbrust paniert und knusprig frittiert,
serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ^{ACEFH}

Alehouse Wings 18.–

Chicken Wings with beer BBQ sauce,
served with salad and a choice of side ^{EH}

-

Pouletflügeli an einer Bier-BBQ Sauce,
serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ^{EH}

FISH

Fish & Chips 26.–

Breaded and crispy fried haddock,
served with homemade fries ^{ACDEF}

-

Haddock paniert und knusprig frittiert,
serviert mit hausgemachten Pommes Frites ^{ACDEF}

SIDE DISHES / BEILAGEN

Homemade sweet potato fries / Hausgemachte Süsskartoffelpommes ^E

Mashed sweet potatoes / Süsskartoffelstock ^A

Salad / Salat ^H

Only available for main dishes. Additional side: 4.50

Beilagen können nur mit Hauptspeisen kombiniert werden.

Zusätzliche Beilage: 4.50

DESSERT

Homemade Cheesecake **7.50**

Our original American style cheesecake
with white chocolate and coconut ^{ACFR}

-

Cheesecake mit weisser Schokolade und Kokosraspeln ^{ACFR}

Allergens / Legende der allergenen Stoffe

A Milk (lactose) / Milch (Laktose)	H Mustard / Senf
B Crustaceans / Krustentiere	M Molluscs / Weichtiere
C Eggs / Eier	N Nuts / Schalenfrüchte (Nüsse)
D Fish / Fische	O Sesame / Sesam
E Peanuts / Erdnüsse	R Soybeans / Sojabohnen
F Cereals containing gluten / glutenhaltige Getreide	
G Sulfur dioxide & Sulphite / Schwefeldioxid & Sulphite	

Please ask our staff about allergens.

-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Declaration: Beef (CH), Chicken (CH/F), Pork (CH), Ham (CH),
Haddock (North Atlantic), Egg (Bio CH)

-

Herkunftsdeklaration: Rindfleisch (CH), Poulet (CH/F), Schwein (CH),
Schinken (CH), Haddock (Nordatlantik), Eier (Bio-CH)