

Antipasti della casa
Unsere Einleitung zum Verwöhnen

| | CHF |
|--|--|
| Frischer, grüner Blattsalat <i>Fresh green garden salad</i> Verschiedene marktfrische, saisonale Blattsalate | 8.50 |
| Gemischter Gartensalat <i>mixed salad with raw vegetables</i> Ein Bouquet von marktfrischen Blattsalaten mit knackiger Rohkost | 10.50 |
| Nüsslisalat „Jägerart“ <i>corn salad „Hunter style“</i> Serviert mit gebratenem Speck, Pilzen und Brotwürfeli | 14.00 |
| Gourmet Salat mit Blacktiger Crevetten <i>salad with tiger prawns</i> Raffiniert angerichteter Salat mit Orangenfilets und Feigen | Vorspeise/ starter 18.50 Hauptgang/ main course 25.50 |
| Caesars Salat à la Hohberg <i>delicious Caesar's salad with bacon and chicken</i> Raffiniert angerichtet mit Speck und Pouletbruststreifen | Vorspeise/ starter 16.00 Hauptgang/ main course 23.00 |
| Tatar à la Hohberg mittel oder scharf 70gr <i>steak tartare regular or spicy</i> 140gr Premium Rindfleischtatar (CH) mit einem Schuss Cognac, serviert mit lauwarmem Brioche-Toastbrot | Vorspeise/ starter 18.50 Hauptgang/ main course 28.50 |

Zuppa della casa
Home made soup

| | |
|--|-------|
| Tomatencrèmesuppe <i>tomato soup</i> Aus sonnengereiften Tomaten mit frischem Basilikum und einem Tupfer Rahm | 8.50 |
| Kartoffelsuppe parfümiert mit Trüffelöl <i>Potato soup perfumed with truffle</i> Aus Kartoffeln der Region | 8.50 |
| Rinderkraftbrühe mit Sherry und Markbein <i>Beef consommé with sherry and marrow</i> Ein Winterklassiker und Chefs Liebling | 10.50 |

Cucina vegetariana

Das Beste aus unserer fleischlosen Küche

CHF

| | | |
|--|------------------------|-------|
| Penne all' arrabiata | Vorspeise/ starter | 14.50 |
| <i>penne with spicy tomato sauce</i> | Hauptgang/ main course | 19.50 |
| Italienische Spezialität mit frischen Cherrytomaten und frischer Peperoncini | | |
| Spaghetti Napoli | Vorspeise/ starter | 13.00 |
| <i>spaghetti with tomato sauce</i> | Hauptgang/ main course | 18.00 |
| Serviert mit frischer Tomatensauce | | |
| Gemüseteller à la Hohberg | Vorspeise/ starter | 15.50 |
| <i>plated vegetables</i> | Hauptgang/ main course | 22.50 |
| Variation von frischem Saisongemüse, schonend zubereitet | | |
| Gemüselasagne (unser Geheimtipp) | Vorspeise/ starter | 17.00 |
| <i>home made vegetable lasagna</i> | Hauptgang/ main course | 24.00 |
| Hausgemachte Lasagne mit feiner Gemüsefüllung, überbacken im Holzofen | | |

Pasta della casa

Unsere kreativen Pastakompositionen

| | | |
|--|------------------------|-------|
| Spaghetti Carbonara | Vorspeise/ starter | 16.50 |
| <i>Spaghetti with bacon and cream sauce</i> | Hauptgang/ main course | 23.50 |
| Spaghetti mit Rahm und Speckstreifen gebunden mit einem Eigelb | | |
| Linguine ai frutti di mare | Vorspeise/ starter | 16.50 |
| <i>Italian noodles with seafood and mango</i> | Hauptgang/ main course | 23.50 |
| Italienische Nudeln mit Meeresfrüchten | | |
| Penne mit Rindsfiletwürfel | Vorspeise/ starter | 23.00 |
| <i>pasta with diced beef filet</i> | Hauptgang/ main course | 29.00 |
| Verfeinert mit einer Kräuterrahmsauce | | |
| Lasagne della casa | Vorspeise/ starter | 19.00 |
| <i>home made lasagna</i> | Hauptgang/ main course | 26.00 |
| Die klassische Lasagne mit Rindshackfleischfüllung, im Holzofen überbacken | | |

Tradizione della casa

Die beliebten Klassiker aus unserer guten Küche

CHF

| | | |
|---|--------------------|-------|
| Hohberger Kalbs-Cordonbleu (CH) | | 39.00 |
| <i>bread crumbed, cheese and ham filled veal</i> | <i>klein/small</i> | 35.00 |
| Gefüllt mit Raclett- Emmentalerkäse und bestem Vorderschinken | | |
| Hohberger Kalbs-Cordonbleu hot chili (CH) | | 39.00 |
| <i>bread crumbed, cheese and ham filled veal with hot chili</i> | <i>klein/small</i> | 35.00 |
| Gefüllt mit Raclett- Emmentalerkäse, Peperoncini und bestem Vorderschinken | | |
| Wienerschnitzel vom Kalb (CH) | | 36.00 |
| <i>bread crumbed veal cutlet „Wiener style“</i> | <i>klein/small</i> | 32.00 |
| Das Beste vom Kalbseckstück mit Blattspinat | | |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürich-Style (CH) | | 34.50 |
| <i>sliced veal with a creamy mushroom sauce, hash brown s</i> Feinstes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce | | |
| Filetgulasch Stroganoff “Klassisch” (IRL) | | 38.00 |
| <i>beef filet cubes stroganoff style</i> Verfeinert mit crème fraîche | | |
| Irishes Rinderfilet butterzart à la Hohberg | | 45.50 |
| <i>delicate irish beef filet with peppersauce served with vegetables</i> An delikater Pfeffersauce, serviert auf Kräuter- Pilzragout | | |
| Galletto alla diavola (CH) | | 32.00 |
| <i>oven baked baby chicken</i> frisches „Mistkratzerli“ knusprig gebacken, mit Senf und Rosmarin dazu Saison Gemüse (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) | | |

Wählen Sie zu Ihrem Fleischgericht eine Beilage/ Please choose one side dish

Reis/ rice

Pommes frites/ french fries

frische Röstli/ fresh hash browns

Nudeln/ pasta

Saisongemüse/ seasonal vegetable

Pro Person ist eine Beilage inbegriffen, jede weitere Beilage kostet CHF 7.50

Pizzas aus dem Holzofen

Das Verwöhnprogramm für Pizzaliebhaber und solche, die es werden wollen.
Beste Zutaten vereint mit dem unverkennbaren Geschmack des Holzofens.

| | | CHF |
|---|--|---------------------------|
| Margherita | Tomaten, Mozzarella, Origano | 15.50 |
| | | klein/ <i>small</i> 11.50 |
| Napoli | Tomaten, Mozzarella, Sardellen, | 18.50 |
| | Kapern, Origano | klein/ <i>small</i> 14.50 |
| Funghi- Prosciutto | Tomaten, Mozzarella, Schinken, | 19.50 |
| | Champignons, Origano | klein/ <i>small</i> 15.50 |
| Spinaci | Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, | 18.50 |
| | Speck, Knoblauch, Eier | klein/ <i>small</i> 14.50 |
| Gorgonzola | Tomaten, Mozzarella, | 18.50 |
| | Gorgonzolakäse, Zwiebeln | klein/ <i>small</i> 14.50 |
| Quattro Stagioni | Tomaten, Mozzarella, Schinken, | 19.50 |
| | Champignons, Artischocken, Sardellen, Origano, Eier | klein/ <i>small</i> 15.50 |
| Hawaii | Tomaten, Mozzarella, Ananas, | 19.50 |
| | Schinken, Kirschen | klein/ <i>small</i> 15.50 |
| Frutti di mare | Tomaten, Mozzarella, | 18.50 |
| | Meeresfrüchte | klein/ <i>small</i> 14.50 |
| Dal Cavallo | Tomaten, Mozzarella, Peperoni, | 19.50 |
| | Eier, Salami, Pilze, Origano | klein/ <i>small</i> 15.50 |
| Padrone | Tomaten, Mozzarella, Champignons, | 18.50 |
| | Schinken, Artischocken, Origano, Kapern | klein/ <i>small</i> 14.50 |
| Hohberg | Tomaten, Mozzarella, Schweinsnier- stückstreifen, Champignons | 19.50 |
| | | klein/ <i>small</i> 15.50 |
| Hot Salami | Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami | 19.50 |
| | | klein/ <i>small</i> 15.50 |
| Al Capone | Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletwürfel, | 28.00 |
| | Steinpilze (Geheimtipp) | klein/ <i>small</i> 24.00 |
| Calzone (nur eine Grösse, <i>only</i>) | Gefüllte Pizza mit Tomaten, Schinken, Käsefüllung, Pilze, Artischocken, Eier, Origano | 24.00 |

Mit unserm Pizzapass, essen Sie jede 13 Pizza gratis. Fragen Sie den Service.

Original Flammkuchen aus dem Holzofen Serviert auf dem Holzbrett

Bon appétit...

| | | CHF |
|---------------------|--|-------|
| Traditionell | Crème fraîche, Sauerrahm, gerösteter Speck, Zwiebeln | 18.50 |
| Strasbourg | Crème fraîche, Sauerrahm, gerösteter Speck, Zwiebeln, Lauchstreifen | 18.50 |
| Vegetarisch | Crème fraîche, Sauerrahm, frisches Marktgemüse, überbacken mit Parmesan | 18.50 |
| Caprese | Crème fraîche, Sauerrahm, Zwiebeln, Mozzarella, frische Tomaten und frischer Basilikum | 18.50 |
| Le Fromage | Crème fraîche, Sauerrahm, Emmentaler, Raclette, Greyerzer, Parmesan, Zwiebeln | 19.50 |
| Atlantik | Crème fraîche, Sauerrahm, Rauchlachsstreifen, Lauch, Zwiebeln, Kapern | 22.50 |

Unsere Weinempfehlung zu den Flammkuchen

Ein echter Elsässer Gewürztraminer

Dieser Wein stammt aus dem bedeutenden Elsässischen Anbaugebiet und passt ideal zu Flammkuchen.

Sein fruchtig würziger Abgang verleiht ihm eine besondere Note.

1dl à 6.--

Flasche 7,5dl

44.00