



Herzlich Willkommen im St. Martin

Nach unserem Credo: Sensler Gerichte – Sensler Geschichte – Sensler Dialekt, gehen wir zurück zu unseren Wurzeln und sind bestrebt, möglichst regionale, saisonale sowie biologisch nachhaltige Produkte zu verwenden. Die Qualität und der Geschmack der Zutaten sind ebenso wichtig wie die Berücksichtigung der regionalen Produkte.

Vorspyyse

| | |
|---|------|
| Blattsaläat mit Radyysli ù Chäärne | 7.- |
| Rucolasalaat mit Meloona ù Hobùchees | 11.- |
| Sùmmerlicha Blattsalaat mit Meloona & Häppörini | 12.- |
| Rucolasalat ama Hünti-Dressing mit lööyùm Giis-Chees ùs de Region | 14.- |
| Sùmmerlicha Salaat mit praatne Pulebrüscht-Streiffe ama Hünti-Dressing mit Meloone | 16.- |
| Zuchettiggreem-Sùppa | 9.- |
| Wier-Seisler-Ründs-Tatar mit Tooscht ù Anke | 16.- |
| Ggrüükts Gauterebach-Forälefyle ùf Blattsalaat mit Meerrettichschumm | 14.- |

Seisler Mönü

Rucolasalat an Hünti-Dressing
mit lööyùm Giis-Chees ùs de Region

Chaubsschnitzù praate ama Basilikum-Anke
Nüi Häppere
Sùmmerlichs Gmües

Früschi Börini mit Meering-Doppùraam-Glassa

Chf 49.-

Pro dl Wein servieren wir Ihnen auf Wunsch 2dl Hahnenburger gratis,
ansonsten berechnen wir Chf 1.90 für 5dl Hahnenburger

Hùùptspyyse

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Nudle ara Basilikum-Nydle-Soossa mit Tschery-Tomatte | | 19.- |
| Häärzli-Ravioli gfüüt mit Zuchetti, Tomatte & Olive ama Basilikumanke | kl. Portion | 21.- 18.- |
| Sùmmerlichs Gmües mit Nüe Häppere ù ma Spiegùei | | 18.- |
| Sùmmerlicha Salaat mit praatne Pulebrüscht-Streiffe ama Hünti-Dressing ù mit Meloona | | 24.- |
| Ryychhautig garnierte Wùürschtsalaat mit Greyerzer Chees | | 16.- 17.- |
| Roustbyyf vam Ründs-Anterggùüt va de Region mit Pomm-Fryt, Salaat ù Tartaarsoossa | | 28.- |
| Wier-Seisler-Ründs-Tatar mit Tooscht ù Anke | | 28.- |
| Puleflügeli (5 Stk.) mit Pomm-Fryt oder Salaat | | 14.- |
| Schwynsggaree-Steik mit Chrüteranke Pomm-Fryt ù Sesonggmües | | 28.- |
| Pulegschnätzlets ara Zytronesoossa Nudle ù sùmmerlichs Gmües | | 27.- |
| Chaubsschnitzù praate ama Basilikum-Anke Nüi Häppere ù Sesonggmües | | 38.- |
| Ründs-Anterggùüt mit Chrüteranke mit Pomm-Fryt ù sùmmerlichùm Gmües | | 39.- |
| Praatni Gauterebach-Forälefyle ama Basilikumanke Nüi Häppere ù Sesonggmües | | 32.- |

Chinderblatti

| | | |
|--|--|------|
| Nudle ara Basilikum-Soossa mit Tschery-Tomatte | | 8.- |
| Pule-Nagets mit Pomm-Fryt | | 9.- |
| Häärzli-Ravioli ara Chees-Nydle-Soossa | | 10.- |

Preise in Schweizer Franken inklusive 8% MWST.
Alle Produkte aus der Region oder der Schweiz

Pro dl Wein servieren wir Ihnen auf Wunsch 2dl Hahnenburger gratis,
ansonsten berechnen wir Chf 1.90 für 5dl Hahnenburger