

Herzlichst Willkommen im "Nachtwächter".

Wir möchten Sie einladen, ein paar ungestörte Augenblicke in unserem Café zu verbringen und sich von unserer Gastfreundschaft verwöhnen zu lassen. Genießen Sie von der Terrasse den Ausblick auf den Rhein oder beobachten Sie das geschäftige Treiben im Altstädtchen von unserem Garten aus.

In unserer Speisekarte ist für jeden etwas dabei. Unser Motto:

“Einfach aber fein“

Unter der Woche bieten wir Ihnen jeweils ein Tagesmenu mit Dessert an. Das Fleisch dazu beziehen wir aus der Schweiz. Geflügelfleisch kommt aus der Schweiz oder Ungarn. Zum Nachtsch empfehlen wir Ihnen zum Kaffee ein Stück hausgemachte Torte oder Patisserie aus unserer Konditorei.

Frühstück

Kleines Z'morge* ACFG0 4.80

Ein Gipfeli, ein Brötli, 10 gr. Butter, eine Konfitüre und 1 dl Orangensaft

Grosses Z'morge* ACGO 7.00

Zwei Gipfeli, zwei Brötli, 20 gr. Butter, zwei Konfitüren und 1 dl Orangensaft

Portion Käse oder Aufschnitt pro Person 80 gr. 5.50

Spiegel-, Rühr- oder gekochtes Ei pro Stück 3.00

*Getränke sind im Preis nicht inbegriffen

*Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Kaffee

Kaffee Crème oder Nature	4.40
Milch Kaffee	4.40
Espresso Crème oder Nature	4.40
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	5.50
Latte Macchiato mit Aroma	6.50
Chococcino	6.50
Latte mit Milchschaum und Aroma	
Kaffee Mélange	6.00
Wiener Kaffee ^{AG}	6.50
Mit Vanille-Glace	
Kaffee „Schümli-Pflümli“	9.00
Kaffee Lutz	5.40
Kaffee Fertig	5.40
Kaffee GT	5.40
Kaffee „Zwetschgelutz“	6.20

Heisse Getränke

Tee Nature	4.40
Schwarz, Hagenbutte, Kamille, Grün, Minze, Verveine	
Punsch	4.20
Rum (alkoholfrei), Orange, Apfel	

Milchgetränke

Warme oder kalte Milch	2dl	3.20
Warme oder kalte Schokolade/Ovo ^F	3/5dl	4.50/5.50
Warme Schokolade-, Ovo-Mélange ^F	2dl	6.00



Kalte Getränke

Mineralwasser	3.3dl	4.60
Orangina, Elmer Citro, Coca-Cola (-Zero), Apfelsaft, Rivella (Rot, Blau, Grün, Vivi Kola)		
Schwepes	2dl	4.60
Tonic, Bitter-Lemon		
Michel	2dl	4.20

Offenausschank

Eistee, Mineral, Coca-Cola, Apfelschorle		
	2dl	3.20
	3dl	3.80
	5dl	5.50
Saurer Most	5dl	6.00

Biere

Clausthaler (alkoholfrei)	3.3dl	4.70
Falken Prinz	3.3dl	4.70
Falken Lager	5dl	6.00
Weizenbier	5dl	6.00

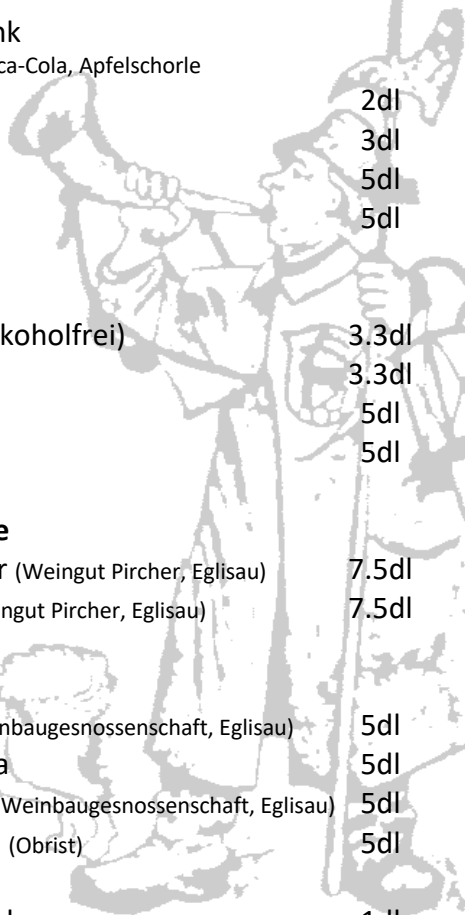
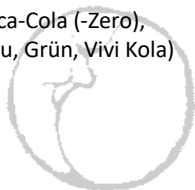
Flaschenweine

Blauburgunder (Weingut Pircher, Eglisau)	7.5dl	42.00
Pinot Gris (Weingut Pircher, Eglisau)	7.5dl	42.00

Weine

Pinot Noir (Weinbaugesnossenschaft, Eglisau)	5dl	19.80
Barbera D'Alba	5dl	19.80
Federweisser (Weinbaugesnossenschaft, Eglisau)	5dl	19.80
Saint Saphorin (Obrist)	5dl	19.80

Offenausschank	1dl	4.00
	2dl	7.80



Salate

Kleiner grüner Salat	6.00
Kleiner gemischter Salat	9.00
Grosser Salatteller ^C	16.80
Wurstsalat einfach/garniert ^{MO}	11.80/17.80
Wurstkäsesalat einfach/garniert ^{GMO}	14.80/18.80
Thonsalat einfach/garniert ^{CDO}	11.80/17.80
Salatteller mit Ei ^C	17.80
Salatteller mit Mini-Frühlingsrollen (Vegi) ^{ADFMNOR}	18.80
Salatteller „Nachtwächter“ Mit Ei, Schinken und Käse ^{CG}	18.80

*Salat Dressing *Salad dressing*

Italiene *Italian* ^{AFLMO}

French *French* ^{ACFGLMO}

*Salatsaucen Deklaration entnehmen Sie der Allergene Liste auf der letzten Seite.

Suppen

Bouillon nature/mit Ei ^{ACFGLMO}	4.50/6.00
Gulaschsuppe, Bündner-Gerstensuppe ^{ALMO}	8.00

Kleine Mahlzeiten

Schinkenkäse Toast ^{AGO}	6.50
Diverse Canapes (immer frisch zubereitet) ^{ACDFGMO}	5.50
Mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Thon, Spargeln	
Portion Pommes frites	7.00
Birchermüesli ohne/mit Rahm ^{AGHO}	8.00/9.00

*Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Pasta

Gnocchi Mediterraneo ^{ACFGO}	16.80
Mit Tomatensauce, Zucchini, Peperoni, Oliven	
Spätzlipfanne ^{ACGFLMO}	16.80
Mit Trutenschinken, Broccoli, Karotten, Zwiebeln, Käse, Pilze	
Älpler Makkaroni ^{ACG}	16.80
Mit Makkaroni, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse	

Käseschnitte

Nature ^{ACGO}	13.80
Mit Schinken ^{ACGO}	14.80
Mit Spargeln und Schinken ^{ACGO}	16.80
„Hawaii“ ^{ACGO}	16.80
Mit Schinken und Ananas	
„Williams“ ^{ACGO}	16.80
Mit Schinken und Birnen	
„Nachtwächter“ ^{ACGO}	18.80
Mit Schinken, Käse, Tomaten und Ei	

Rösti

Nature ^{GO}	13.80
Mit zwei Spiegeleier ^{CGO}	14.80
Mit Käse und Spiegelei ^{CGO}	16.80
Mit Käse, Tomaten, Schinken und Spiegelei ^{CGO}	18.80

*Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Fleisch*

Schweinssteak vom Hals mit Kräuterbutter ^{AHMO}	23.80
Mit Pommes frites und kleinem grünen Salat	
Fitnesssteller ^{AHMO}	22.80
Schweinssteak vom Hals mit Kräuterbutter auf Salatteller	
Kalbsschnitzel nature ^{AHMO}	26.80
Auf Salatteller mit Kräuterbutter	
Schweinschnitzel paniert ^{ACG}	22.80
Mit Pommes frites und kleinem Salat	

Fisch

Pangasius (VN) im Teig ^{ACDFMO}	20.80
Mit Tartarsauce und grünem Salat	

Legende der allergenen Stoffe - Legend of allergens substances

Liebe Gäste – wir sind verpflichtet, folgende allergenen Stoffe in der Speisekarte zu deklarieren. Wir weisen Sie darauf hin, dass Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden können. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Dear guests – we are obliged to declare the following allergen substances in the menu card. We inform you, that cross-contacts can not be excluded. If you have any questions, please contact our staff.

A Glutenhaltige Getreide <i>Cereals glutenous</i>	H Hartschalenobst (Nüsse) <i>Edible nuts</i>
B Krebstiere <i>Crustaceans</i>	L Sellerie <i>Celery</i>
C Eier <i>Eggs</i>	M Senf <i>Mustard</i>
D Fische <i>Fish</i>	N Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>
E Erdnüsse <i>Peanuts</i>	O Schwefeldioxid und Sulfite <i>Sulfur dioxide and Sulfite</i>
F Sojabohnen <i>Soybeans</i>	P Lupinen <i>Lupines</i>
G Milch (Laktose) <i>Milk (Lactose)</i>	R Weichtiere (Mollusken) <i>Mollus</i>

*pro Portion 160 gr.