



RESTAURANT
PONY
SIGIGEN

Herzlich Willkommen



Menu zur Metzgerei

3 Gänge 69.00, 4 Gänge 85.00, 5 Gänge 98.00, 6 Gänge 108.00

Schwartenmagen «de Luxe»

mit gebratener Crevette
Essig-Gemüse & Meerrettichsenf



Apfel-Meaux-Senfcremesuppe

mit Leberwurstpraline, Leber & Röstzwiebeln



24h Speck mit Gewürzglasur

auf Sauerkraut & Kräuteröl



Haxe vom Schwein

mit Gremolata, Safran-Blumenkohlpüree & rotem Coleslaw



Schweinerei

von Blutwurst, hausgemachter Bratwurst & Filet
Portweinzwiebeln mit Jus
Kartoffel-Pastinakenpüree & Dörrbohnen



Greyerzer 18 Monate

mit Dörrfrüchte Brioche & Honig Baumnüssen

oder

Gebrannte Creme

mit Meringues, Salzkaramell & Birne



Wintermenu

Wählen sie ihr Menu aus den folgenden Gängen
3 Gänge 79.00, 4 Gänge 93.00, 5 Gänge 108.00, 6 Gänge 123.00

Vorspeise

Avocado-Mangosalat

mit Burrata, Rucola, Pinien & gerösteten Zwiebeln
oder

Kingfish Ceviche

mit Grapefruit, Wakame, Gurke & Quinoa
oder

Schwartenmagen «de Luxe»

mit gebratener Crevette, Essig-Gemüse & Meerrettichsenf

Zwischengerichte

24h Speck mit Gewürzglasur

auf Sauerkraut & Kräuteröl
oder

Duett von der Ente

aus Frühlingsrolle mit Confit & Brust, Karottenallerlei & Honig-Ingwerjus
oder

Currycremesuppe

mit Black Tiger Crevette, Erdnussschaum & Broccoli Tempura

Hauptgänge

Schweinerei

von Blutwurst, hausgemachter Bratwurst & Filet
Portweinzwiebeln mit Jus, Kartoffel-Pastinakenpüree & Dörrbohnen
oder

Duett vom Rind

von Rindsfilet & Pulled Beef
mit Portwein-Pfefferjus, Spitzkohl, Avocadoravioli & Cherrytomaten
oder

Wildfang Zanderfilet

mit Senfsauce
Rahmsauerkraut, Speck & Schupfnudeln

Dessert

Gebrannte Creme

mit Meringues, Salzkaramell & Birne
oder

Schokoladen Brownie

mit Mandarinensauce, Pekannuss & kandierter Olive
oder

Schweizer Käse Auswahl

mit Engadiner Früchtebrot & Feigensenf

Vorspeisen

Avocado-Mangosalat mit Burrata, Rucola, Pinien & gerösteten Zwiebeln	19.50
Kingfisch Ceviche mit Grapefruit, Wakame, Gurke & Quinoa	21.50
Schwartenmagen «de Luxe» mit gebratener Crevette, Essig-Gemüse & Meerrettichsenf	21.50
Salatbowle mit Ei, Datteln, Honig-Baumnüssen & Sigiger geräuchtem	17.50
Currycremesuppe mit Black Tiger Crevette, Erdnussschaum & Broccoli Tempura	15.50
Apfel-Meaux-Senfcremesuppe mit Leberwurstpraline, Leber & Röstzwiebeln	15.50
Duett von der Ente aus Frühlingsrolle mit Confit & Brust, Karottenallerlei & Honig-Ingwerjus	24.50
24h Speck mit Gewürzglasur auf Sauerkraut & Kräuteröl	22.50
Haxe vom Schwein mit Gremolata, Safran-Blumenkohlpuree & rotem Coleslaw	22.50



Hauptgerichte

Schweinerei von Blutwurst, hausgemachter Bratwurst & Filet Portweinzwiebeln mit Jus, Kartoffel-Pastinakenpüree & Dörrbohnen	39.00
Duett vom Rind von Rindsfilet & Pulled Beef mit Portwein-Pfefferjus, Spitzkohl, Avocadoravioli & Cherrytomaten	52.00 / 48.50*
Wildfang Zanderfilet mit Senfsauce Rahmsauerkraut, 24h Speck & Schupfnudeln	46.00
Kalbs Cordon bleu in der Kräuterkruste mit „Buure“ Schinken, Speck, Alpkäse & Röstzwiebeln gefüllt Pommes frites & Gemüse garnitur	43.50 / 39.00*
Entenbrust mit Portweinzwiebeln & Jus Risotto & Ofengemüse	43.00

*kleine Portion

Ab 2 Personen

Rindsfilet Chateaubriand in 2 Gängen serviert	65.00 pro Person
---	------------------

1. Gang mit Portwein-Pfefferjus, Schupfnudeln & Rahmsauerkraut mit Speck
2. Gang mit Sauce Bearnaise, Kartoffel-Pastinakenpüree & Ofengemüse

Fisch-Herkunft: Kingfisch: Dänemark - Flusskrebse: Norwegen - Zander: Niederlande - Crevetten, Bianchi Zucht, Vietnam
Fleisch-Herkunft: Schwein, Kalb, Rind: Schweiz - Ente: Frankreich

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

Dessert's

„Eigentlich mag i nömmе,“ kleine Dessertüberraschung	6.50
Gebrannte Creme mit Meringues, Salzkaramell & Birne	15.50
Schokoladen Brownie mit Mandarinensauce, Pekannuss & kandierter Olive	15.50
Caramelköppli mit Rahm & Früchten	11.50
Eiscappuccino Eiskaffee à la Pony, frisch aufgeschlagen mit Sigiger-Kirsch	11.50 13.50
Glace Aromen Rahmglacen: Vanille, Erdbeer, Caramel, Baumnuss, Mocca, Sauerrahm, Schokolade	pro Kugel 5.50
Sorbets: Zitrone, Mango, Mandarine, Zwetschge	
Schweizer Käse Auswahl mit Engadiner Fruchtbrot & Feigensenf	15.50

Geniessen Sie ein Glas Süsswein zu Ihrem Dessert

Spumante

Vigna Senza Nome Moscato D`Asti Braida 1dl 9.50

Süsswein

Petit Guiraud, Bordeaux 2011 1dl 16.00

Sauvignon blanc, Semillion

Les Ruvines, M. Dussex 2012 1dl 13.00

Cornalin, Syrah

Portwein

Graham's 10 Jahre 1dl 14.50

