

GRILLKARTE

JEDEN DONNERSTAG

«Hochwertiges Fleisch aus der Region
grilliert auf dem legendären Big Green Egg»



VORSPEISEN

Salatbuffet	CHF 16
Feta-Tomaten Pfännchen mit Brot	CHF 17
Burrata auf einem Giabatta mit Ruccola	CHF 21

EINHEIMISCHE KLOSTERSER FORELLE, ZUCHT TINNER-REIDT

Raclettekartoffeln, Grillgemüse	CHF 46
---------------------------------	---------------

GEFÜLLTE PEPERONI

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Auberginen Dip, Grillgemüse	CHF 29
---	---------------

KOTELETTS VOM MONSTEINER TREBERSCHWEIN 400G

Bier-Kräuter-Marinade Kartoffelstock und Gemüsespiess	CHF 42
--	---------------

BBQ SPARE RIBS VOM KALB 600G

Coleslaw und Grillgemüse	CHF 49
--------------------------	---------------

DOUBLE CHEESE BURGER

Raclettekäse, Zwiebeln, Gurken- Salat, Coleslaw, Raclettekartoffeln	CHF 32
--	---------------

ENTRECÔTE AUS DER REGION 250G

Folienkartoffel mit Kräuterquark, Chimichurri, Maiskolben	CHF 56
--	---------------

DESSERTS

Dessertbuffet	CHF 15
Tobleronemousse	CHF 12
Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 14
Alyt's Aargauer Rüeblikuchen	CHF 9
Früchtewähe	CHF 8
Käseplatte	CHF 15

Diverse Glacevariationen



ALL YOU CAN EAT

Grill-Bufferet à Discretion inkl. Salat-
und Desserbufferet für **CHF 69.-**

AUF VORBESTELLUNG

(Ab 2 Personen) servieren wir Ihnen
unser einheimisches Tomahawk Steak
vom Green Egg Grill. Pro Person **CHF 85**
inkl. Salatbufferet



BBQ MENU

EVERY THURSDAY

«High-quality local meat
grilled on our legendary Big Green Egg»



STARTERS

- Salad buffet **CHF 16**
Feta and tomato skewer
with bread **CHF 17**
Burrata on a ciabatta
with rocket **CHF 21**

LOCAL KLOSTERS TROUT, FARMED BY TINNER-REIDT

- Raclette potatoes, grilled vegetables **CHF 46**

STUFFED PEPPERS

- Baked potato with herb quark and
aubergine dip, grilled vegetables **CHF 29**

CHOPS FROM THE MONSTEINER BREWERS PIG 400G

- Beer and herb marinade, mashed
potatoes and vegetable skewers **CHF 42**

BBQ VEAL SPARE RIBS 600G

- Coleslaw and grilled vegetables **CHF 49**

DOUBLE CHEESE BURGER

- Raclette cheese, onions, cucumber
salad, coleslaw, raclette potatoes **CHF 32**

LOCAL ENTRECÔTE, 250G

- Baked potato with herb quark,
chimichurri, sweetcorn on the cob **CHF 56**

DESSERTS

- Dessert buffet **CHF 15**
Toblerone mousse **CHF 12**
Apple strudel with vanilla ice cream **CHF 14**
Alyt's Aargau style carrot cake **CHF 9**
Fruit tart **CHF 8**
Cheese platter **CHF 15**

Various ice cream flavours



ALL YOU CAN EAT

All-you-can-eat barbecue buffet,
including a salad and dessert buffet for
CHF 69.-

AVAILABLE TO ORDER IN ADVANCE

(For two people) we serve our locally
sourced Tomahawk steak, cooked on the
Green Egg grill. **CHF 85** per person,
including our salad buffet.