

## Wählen Sie Ihre Pasta und die hausgemachte Sauce<sup>1</sup>, wie es Ihnen schmeckt!

<b>Penne</b> (glatte Röhren)	<b>5 P</b> → Käse, Tomaten, Rahm, Pfeffer (Vegi)	<b>14.50</b>
<b>Rigatone</b> (gerillte Röhre)	<b>Knobli &amp; Olivenöl</b> → scharf	
<b>Farfalle</b> (Krawätli)	<b>Gorgonzola</b> → Rahm & Blauschimmelkäse	
<b>Spagetti</b>	<b>Pesto</b> → in Variationen, einmal anders (Vegi)	
<b>Macaronie</b> (Hörnli)	<b>Napoli</b> → Tomaten Surprice (Vegi)	
	<b>Carbonara</b> (ohne Schinken/Speck)	
	«Wohlonaise» → Tomaten, Hackfleisch und..	<b>15.50</b>
	<b>Carbonara</b> → Rahm mit Schinken/Speck	

## Saisonal – auf Anfrage

<b>Älpler Macaronen</b>	Teigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln geröstet & Apfelmus	<b>15.50</b>
→ Beachten Sie die aktuelle Auswahl der Saucen an der Infotafel in der BEIZ		

## Unsere Klassiker

<b>Hamburger ca. 150g Rindshackfleisch mit Gemüse</b> (hausgemacht), im Ruchbrötli:		
→ mit div. Sauce: hausgemachter Knobli-, BBQ-Sauce (Pikant) oder Ketchup		<b>11.50</b>
• <b>Classic</b> à la ChappelleBEIZ– mit Tomate, Gurke und Sauerkraut		<b>12.50</b>
• <b>mit Käse</b> überbacken - , mit Gurke garniert → Sauce siehe oben		<b>10.50</b>
• <b>Vegi-Spezial</b> → mit Sauce siehe oben		

<b>Portion Pommes-frites / als Beilage</b>	<b>7.50 / 4.50</b>
--	--------------------

## Beilage Inklusive

- Menüsalat <sup>\*/\*\*/\*\*/\*\*\*\*</sup>

## Dessert

Glacé	<b>Ruedertaler Hofglacé</b> (Becher 150ml) Banane, Vanille, Erdbeer, Waldbeeren, Ovo, Mocca	<b>3.40</b>
-------	--	-------------

## Kaffee und Espresso

Kaffee/Espresso	starke Bohnen, frisch gemahlen	<b>3.60</b>
-----------------	--------------------------------	-------------

<sup>1</sup> Beachten Sie die aktuelle Saucen an der Infotafel in der BEIZ

→ Allergene: \* Milchprodukte/Lactose; \*\* Gluten, \*\*\* Senf; \*\*\*\* Sellerie

<b>Mineralwasser</b>		<b>50cl</b>
<b>Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure</b> (Glasflasche)		<b>4.40</b>
<b>Süssgetränke</b>		<b>33cl</b> <b>50cl</b>
<b>Cola Vivi / Zero</b> (Glasflasche)	<b>4.40</b>	- - -
Pepita, Orangina		
<b>Citro, Schorle, Ictea, Rivella</b> (Offenausschank)	<b>3.40</b>	<b>4.80</b>
<b>Bier regionaler Brauereien</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
<b>s'Bier vo Wohle (helles Ale)</b>	<b>4.20</b>	<b>5.80</b>
RabenBrau, Gränichen		
<b>Einsiedler Lager</b>	<b>4.40</b>	<b>6.20</b>
Rosengarten, Einsiedeln		
<b>Einsiedler Dinkel</b>	<b>4.40</b>	<b>6.20</b>
Rosengarten, Einsiedeln		
<b>Braunbär (dunkles Ale)</b>	<b>4.40</b>	<b>6.20</b>
RabenBrau, Gränichen		
<b>Alkoholfrei</b>	<b>4.40</b>	<b>6.20</b>
Müllerbräu Baden		
<b>Glutenfrei</b>	<b>4.40</b>	<b>6.20</b>
Brauerei Locher, Appenzell		
<b>Weine</b>		
<b>Rot-, Weiss-, Rosé :</b> (Cuvée – Suisse <sup>2</sup> )	<b>1dl 5.40</b>	<b>5dl 17.50</b>
<b>Weisswein gespritzt</b> (Süss-Citro, Sauer-Mineralwasser)	<b>1dl 5.80</b>	- - -
Rotwein Italien, Valpolicella Ripasso	<b>1dl 6.50</b>	<b>7dl 38.50</b>

<sup>2</sup> Dieser Schweizer Wein wird aus der Rebsorte Primitivo gekeltert: ein schöner Mix aus Schweizer Identität mit südländischem Charakter. Mit einem feinen, fruchtigen und eleganten Bouquet.