

## Vorspeisen

**Kyloe`s starter plate (ab 2 Personen)**

| CHF 24

Trockenfleisch vom Hochlandrind, lokaler Alpkäse

**Bannockbrot mit Frischkäse und Speck**

| CHF 16

Bannock ist ein Fladenbrot aus Schottland und wird in der Pfanne goldbraun gebacken

## Salate

**Grüner Salat**

| CHF 7.50

**Gemischter Salat**

| CHF 9.50

**Coleslaw Salat mit Speck**

| CHF 12.50

Weisskabis und Rüebl in feine Streifen geschnitten an Joghurtsauce

## Suppen

**Tagessuppe**

| CHF 9.50

**Cock a leekie soup**

| CHF 12.50

Schottische Suppe mit Lauch, Rollgerste und Fleisch vom schottischen Hochlandrind

## Vegetarisch

**Vegi Scottish Eggs an Kräutersauce mit saisonalem Gemüse**

| CHF 21.50

Statt mit Wurstbrät werden diese Scottish Eggs hier mit einem Kräuter-Kartoffel-Mix umhüllt, paniert und gebraten

## Hauptgerichte

### **Tatar vom schottischen Hochlandrind mit kleinem Salat, Toast und Butter**

- grosse Portion (140g) | **CHF 38.50**
- kleine Portion (100g) | **CHF 32.50**

### **Scottish Eggs mit Tomatenconcassée**

Eier mit Hackfleisch (vom schottischen Hochlandrind) umhüllt, paniert, gebraten

| **CHF 26**

### **Filet (160g) vom schottischen Hochlandrind**

mit hausgemachter Kräuterbutter

| **CHF 56**

### **Entrecôte (180g) vom schottischen Hochlandrind**

mit hausgemachter Kräuterbutter

| **CHF 46**

### **Hohrückensteak (180g) vom schottischen Hochlandrind**

mit hausgemachter Kräuterbutter

| **CHF 39**

### **Kyloe's Steak (mariniert, 200g) vom schottischen Hochlandrind**

mit hausgemachter Kräuterbutter

| **CHF 29**

### **Bratwurst vom schottischen Hochlandrind**

mit Zwiebelsauce

| **CHF 24**

*Jedes Hauptgericht servieren wir wahlweise mit hausgemachten Country Cuts und saisonalem Gemüse oder als Fitnesssteller mit gemischten Salaten*

### **Fish`n Chips**

Fischknusperli im schottischen Bierteig frittiert mit hausgemachten Pommes frites und Tartarsauce

| **CHF 32**

## Kyloe`s Gourmet Burger

### **Highland Beefburger (160g) mit Tomate, Essiggurke, Salat und Kyloe's Sauce (mit Whisky)**

| **CHF 25**

#### **Auf Wunsch mit:**

- Cheddarkäse | **+ CHF 2**
- Speck | **+ CHF 2**
- Spiegelei | **+ CHF 2**
- mit Country Cuts oder Pommes (hausgemacht) | **+ CHF 5**

## **Nachmittagskarte (14.00 – 18.00 Uhr)**

<b>Kyloe's plate</b> Trockenfleisch vom Hochlandrind, lokaler Alpkäse	CHF 24
<b>Bannockbrot mit Frischkäse und Speck</b>	CHF 16
<b>Grüner Salat</b>	CHF 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	CHF 9.50
<b>Coleslaw Salat mit Speck</b>	CHF 12.50
<b>Tagessuppe</b>	CHF 9.50
<b>Kleines Tatar vom schottischen Hochlandrind</b> mit kleinem Salat, Toast und Butter	CHF 32.50
<b>Fish`n Chips</b>	CHF 32
<b>Country Cuts</b> Kleine Portion	CHF 7.50
Grosse Portion	CHF 9.50
<b>Pommes</b> Kleine Portion	CHF 7.50
Grosse Portion	CHF 9.50
<b>Highland Nuggets</b> Kleine Portion	CHF 9.50
Grosse Portion	CHF 12.50
<b>Miniburger</b>	CHF 12.50

## Desserts

### **Cranachan**

| CHF 15

Vielleicht haben Sie noch nie von diesem traditionellen schottischen Dessert gehört: Ursprünglich wurde es im Juni zur Feier der Himbeeren-Ernte gegessen. Es besteht deshalb aus Himbeeren, Haferflocken, Rahm und (natürlich) Whisky und ist „der unangefochtene König der schottischen Desserts“.

### **Scotch Cream**

| CHF 9.50

Süsse Joghurtcreme mit saisonalen Früchten

### **Kuchen:**

| CHF 5.50

- **Cheesecake**
- **Schokoladenkuchen**
- **Früchtekuchen**

Mit Rahm

+ CHF 1.50

Mit 1 Kugel Vanilleglacé

+ CHF 3.00

### **Frischer Fruchtsalat (saisonabhängig)**

| CHF 7.50