



# THE ACADEMIC

public house

## Appetithappen

Edamame Sojabohnen frisch gedünstet mit grobem Meersalz		\$6
Handgerollte Frühlingsrollen vegetarisch oder mit Schweinefleisch mit Hoisin-Chili-Aioli		\$9
Jalapeño-Pfefferschoten mit süßer Thai-Chili-Sauce		\$ 11
Poutine Quebeck dünne Pommes frites, frischer Käsebruch, Rindfleisch- & Jakobsmuschel-Bratensauce		\$10
Crisps Gewürzte Kartoffelchips, nach Wahl mit Knoblauch-, Curry- oder Chipotle-Limetten-Aioli		\$ 7
Dünne Pommes nach Wahl mit Knoblauch-, Curry- oder Chipotle-Limetten-Aioli		\$ 6
Pommes frites aus Süßkartoffeln wahlweise Knoblauch-, Curry- oder Chipotle-Limetten-Aioli	\$7	\$9
Jalapeño-Popcorn-Garnelen süße Thai-Chilisauce		\$11
Chicken Wings pro Pfund sehr scharfe jamaikanische Marinade, scharfe Erdnuss-Thai, heißes Guinness-BBQ & Honig oder Salz & Pfeffer		\$11

Nachos mit 2 Käsesorten Cheddar- & Monterey Jack Käse, in Scheiben geschnittene Oliven, Glashauss-Tomaten & Jalapeños serviert mit Salsa und Sour Cream	\$ 15
Guacamole dazu	\$ 3
Hühnchen- oder Rindfleisch dazu	\$ 4
Knusprige getrocknete Rippchen in zerstoßenem Pfeffer und Meersalz gewälzt, serviert mit Chipotle-Limetten-Aioli oder in scharfer Sauce geschwenkt	\$10
Gegrillte Mini-Burger Chipotle-Ketchup, Senf, Balsamico-Zwiebeln u. Cheddar-Käse	\$ 11

## Suppen

Tagessuppe Ihre Bedienung weiß mehr	\$7
Wonton-Hühnchen-Suppe Schweine- & Garnelen-Wontons, Hühnchen, scharfe Soja-Hühnerbrühe, Karotten & Broccoli	\$11

## Salate

Tomaten & Bocconcini gemischte Grünblätter, eingelegte Schalotten, Balsamico-Reduktion, Basilikum-Pesto	\$ 11
Geschwärtzter Hühnchensalat Knackiger Römersalat, Fetakäse, Mais, schwarze Bohnen, getrocknete Cranberries, rote Zwiebeln mit Jalapeño-Limetten-Vinaigrette	\$13
Salat mit gegrilltem Zitronenhühnchen Knackiger Römersalat, geräucherte Mandeln, Traubentomaten Tortillas mit Mohn-Vinaigrette	\$12
Caesar-Salat frisch gehobelter Parmesan u. cremigendes Caesar-Dressing des Chefs Hühnchenfleisch dazu	\$ 9
Ziegenkäse-Kroketten-Salat Medjool-Datteln, getrocknete Cranberries, gemischte Blattsalate, scharfe Zucker-Walnüsse mit Ahorn-Ingwer-Vinaigrette	\$12

## Hamburger und Sandwich

Beilagenwechsel von Caesar-Salat, Yams Suppe, Pommes oder Kartoffelpüree	\$ 1,50
Tages-Sandwich Ihre Bedienung weiß mehr	\$ 9
Bacon-Tomate-Salat Sandwich geräucherter Frühstücksspeck, Glashaus-Tomaten, Knoblauch-Mayonnaise, Kopfsalat auf 12-Körner Brot	\$10
Geröstete Truthahnbrust & Schweizer Käse Sandwich geräucherter Frühstücksspeck, Glashaus-Tomaten, Pesto-Aioli auf gegrilltem Filoni	\$13
Der Magnat unter den Rindfleisch-Sandwiches Scheiben von Alberta-Roastbeef, Knoblauchbutter mit Schweizer Käse auf gegrilltem Filoni serviert mit geröstetem Knoblauch-Jus & Meerrettich-Mayonnaise	\$13
Steaksandwich, ca. 220 g AAA Lendchen gerösteter Knoblauch u. Weinbrand-Pfeffersauce, Zwiebelkonfit auf gegrilltem Filoni	\$15
Gegrillter Gemüseburger Schweizer Käse, Pilze, Salsa, Guacamole, Kopfsalat, Tomate, Essiggurke & Zwiebeln	\$13
Cajun-Hühnchen- u. Cheddar-Käse-Sandwich gegrillte Hühnerbrust, Glashaus-Tomaten, Kopfsalat, Knoblauchmayonnaise auf gegrillten Filoni	\$13
Räucherspeck- u. Cheddar-Cheeseburger Hack aus der Kurzrippe, geräucherter Bacon, Kopfsalat, Senf, Zwiebelkonfit, Glashaus-Tomate auf Sesam-Bun	\$ 14
Räucherspeck- u. Gorgonzola-Cheeseburger Hack aus der Kurzrippe, geräucherter Bacon, Kopfsalat, körniger Senf Glashaus-Tomate auf Sesam-Bun	\$ 14
Crimini Pilz- u. Schweizer-Käse-Burger Hack aus der Kurzrippe, geräucherter Bacon, Kopfsalat, körniger Senf Glashaus-Tomate auf Sesam-Bun (Alle Beef-Burger auch mit Hühnchenfleisch erhältlich)	\$14

## Hauptgerichte

Fisch im Bierteigmantel & Pommes leicht paniertes Heilbutt, dünne Pommes frites, hausgemachte Sauce tartare & frische Zitrone	\$15
Traditionelle Piroggen Sautierte Zwiebeln, Bacon-Stückchen und saure Sahne	\$10
230 Gramm AAA New York Lendensteak Beilagenzusatz für Caesar-Salat, Süßkartoffel-Suppe, Kartoffelchips oder Kartoffelpüree mit dünnen Pommes frites	\$17 \$1.50

## Dessert

Tagesfrischer Käsekuchen	\$ 6
Warmer Schoko-Brownie	\$ 6
Minzkeks-Eis	\$ 6
Eis	\$ 6
Gemischter Beeren- und Apfelkuchen	\$ 6
Vanillebohnen-Eis	

## Brunch

Omelette-Spezialität des Tages Ihre Bedienung weiß mehr	\$8
Bettler-Brunch 2 Eier, 2 Scheiben geräucherter Rückenspeck 2 Buttermilch-Pancakes, 2 Räucherwürstchen u. hausgemachte Rösti	\$ 9
Buttermilch-Pancakes Ahornsirup, Butter, Früchte der Saison	\$7
Zwei Eier - Zubereitung nach Wahl Frühstücksspeck, hausgeschnittene Rösti & gebuttertes Toastbrot	\$8
Rühr-Cheddar Frühstücksspeck, hausgeschnittene Rösti & gebuttertes Toastbrot	\$8
Klassische Eggs Benedict Geräucherter Rückenspeck, getoasteter englischer Muffin u. pochierte Eier mit hausgemachter Sauce hollandaise	\$11

## Wöchentliche Spezialitäten

### Sonntag

Prime Rib Dinner	\$13
Caesars	\$ 5
Einheimisches Bier, Glas	\$4,80
Import-Pints \$ 1 Rabatt	

### Montag

Einheimisches Bier, Glas	\$4,80
Einheimisches Bier, Krug	\$15,65

### Dienstag

Burger & Bier	\$12
Einheimisches Bier, Glas	\$4,80
Einheimisches Bier, Krug	\$15,65

### Mittwoch

Hähnchenflügel	\$ 5/Pfund
Einheimisches Bier, Glas	\$4,80
Einheimisches Bier, Krug	\$15,65

### Donnerstag

Steak & Pommes frites	\$13
Grüne Flaschen \$ 1 Rabatt	
Einheimisches Bier, Glas	\$4,80
Einheimisches Bier, Krug	\$ 15,65

### Freitag

Einheimisches Bier, Glas	\$4,80
--------------------------	--------

### Samstag

Einheimisches Bier, Glas	\$4,80
--------------------------	--------