

# GO-IN

## MENU

# Abend

„ Die Welt gehört dem,  
der sie genießt“  
Giacomo Leopardi

LIEBE GÄSTE, WIR  
WÜNSCHEN EUCH EINEN  
SCHÖNEN AUFENTHALT  
BEI UNS IM GO-IN!

+41 41 488 12 60

goinsoerenberg

info@go-in.ch

## Starter

**Nachos** CHF 9.50  
mit Käse überbacken,  
Sourcream und Tomatensalsa

**Tagessuppe** CHF 8.-

**Kleiner Mixsalat** CHF 9.50  
Grüner Salat mit Gurke, Pepperoni,  
Mais, Tomate

## Salatschüssel

mit Grünfutter & Farbiges CHF 13.50  
mit Pouletstreifen CHF 21.-  
mit Rindfiletstreifen CHF 26.-  
mit Falafel CHF 21.-

## Heisse Steine

Auf dem legendären heissen Stein servieren wir  
zusammen mit Kroketten, einer bunten Gemüsevariation,  
hausgemachten Sösseli und Kräuterbutter

**Rindfilet 200g** CHF 42.-  
**300g** CHF 52.-

**Schweinsfilet 200g** CHF 32.-

**Poulet 150g** CHF 28.-  
**300g** CHF 35.-

**Halloumi (griech. Käse)** CHF 28.-



## Soul Food

### Buddha Bowl

Quinoa\*, Falafel\*, Gemüse, Grünfutter,  
Kernen\*, an Hummus\*dressing  
CHF 27.- (\*bio, vegan&glutenfrei)



### • Red Thai Curry

allerlei Gemüse & Basmati Reis CHF 23.-  
(vegan&glutenfrei)  
zusätzlich Pouletbruststreifen CHF 29.-

## Fajitas-Hit

(jeweils Mittwochs und Donnerstags in der Ferienzeit)

Chicken & Gemüse in der heissen Gusspfanne  
serviert, dazu Weizentortillas, Guacamole, Cheddar-  
Käse, Eisbergsalat, Sourcream, Pico di Gallo, Mais,  
Bohnenmuss

Chicken & Gemüse Fajitas-Hit CHF 34.-  
Kids bis 12 Jahre CHF 20.-  
Rindfilet Fajitas CHF 39.- (Portion)

## Empfehlung für Gruppen: Menü „On Fire“

### Mix-Salat

**Tischgrill Tatarenhut** mit drei Fleischsorten, Gemüse-  
ring, Reis, Pommes, Nudeln, Frücht garnitur

**Entlebucher Schintbühlglace-Kübeli** nach Wahl  
CHF 68.-/Person (Menü auf Reservation)

### Fleisch- & Allergendeklaration

Lieber Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen  
auslösen können, fragen Sie unsere Mitarbeitenden. Unser Fleisch  
stammt aus: Rind: Irland/Schweiz, Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7 MwSt.

## RIBS & BURGERS & Mist

### • Spare Ribs

pikant mariniert, dazu servieren wir  
Country Fries & Corn on the Cob & kleiner Salat  
CHF 32.-



### • GO-IN Burger Rinds Burger

im WeizenBun mit Speck,  
Eisberg, Tomate, Essiggurke, Zwiebel,  
überbacken mit Raclettekäse, Cocktail Sauce  
dazu Pommes Frites und Mix-Salat  
CHF 27.-

### • Vegi Burger

Veggie-Patty im roten WeizenBun mit  
Cocktailsauce, Eisberg, Tomate, Essiggurke,  
Zwiebel, überbacken mit Raclettekäse  
dazu Pommes Frites und Mix-Salat  
CHF 27.-

### • Fuhre Mist

Chicken Nuggets (7 Stk.) mit Frittes serviert in der  
Holzgarett, Cocktail & Curry Sösseli  
CHF 20.50

## Dessert

**warmes Schoggichüechli** CHF 11.50  
mit Vanilleglacé und Rahm

\* \* \*

**Kaiserschmarren** CHF 14.50

mit Vanille Sauce

\* \* \*

**Entlebucher Schintbühlglace**  
**im Kübeli** CHF 6.-  
Schoggi, Stracciatella, Caramel, Heubeeri, Kafiträsch  
mit Rahm + CHF 1.-



# die Getränke findest du bei GO-IN

## Aperitifs

Zäma	CHF 6.-
San Miguel	CHF 7.-
Gspritzer Wisse	CHF 7.50
Apérol Spritz	CHF 8.50
Hugo	CHF 8.50
Cüpli	CHF 7.-
Margarita	CHF 13.- Glas
(Mango, Erdbeer)	CHF 38.- Pitcher
Caipirinha/Mojito	CHF 13.-
Caipirinha/Mojito 0.0%	CHF 10.-

## Bier

Stange 0.3l	CHF 5.20
Kübel 0.5l	CHF 7.-
Pitcher 1.5l	CHF 21.-
Zapfsäule 3.0l	CHF 45.-
Bier alkoholfrei 0.33l	CHF 6.-
Cardinal 0.33l	4.8% CHF 6.-
Braufrisch 0.33l	5.0% CHF 6.-
Swizly 0.33l	4,8% CHF 6.-
San Miguel 0.33l	4.4% CHF 7.-
Suure Most 0,5l	4.0% CHF 7.50
Weissbier 0.5l	5.0% CHF 7.50

## Rotwein

Nero D'Avola, Terre Siciliane, Italien	5 dl	CHF 23.-
Primitivo Salento amabile IGT, Italien	7.5 dl	CHF 39.-
	1 dl	CHF 5.50
Malbec, Valle Las Acequias, Argentinien	7.5 dl	CHF 42.-
Merlot DOC Prà Rosso, Guido Brivio, Tessin	7,5 dl	CHF 42.-
Rioja Baron de Ley, Calificada, Spanien	7,5 dl	CHF 48.-

## Weissweine

Epesses AOC Lavaux, Schweiz	1 dl	CHF 6.-
	5 dl	CHF 27.-
Assemblage blanc AOC La Coquine, Cave Emery, Wallis	1 dl	CHF 6.-
	5 dl	CHF 27.-
Rioja Baron de Ley, Calificada, Spanien	7,5 dl	CHF 39.-

## Prosecco

Cüpli	1 dl	CHF 7.-
Prosecco	7,5 dl	CHF 39.-

## Longs Drinks

Trojka	CHF 11.-
Edelwhite Gin	CHF 15.-
Gin Tonic	CHF 12.-
Havanna Club Cola	CHF 12.-
Jack Daniels Cola	CHF 12.-
.....	

## SHOTS

Braulio	CHF 5.-
Appenzeller	CHF 5.-
Tequila	CHF 5.-
Waschmaschine	CHF 6.-
Flying Hirsch	CHF 7.-



## Heissgetränke

Bio Café Crème, Espresso	CHF 4.80	Kafi/Tee Luz	CHF 6.-
Bio Tee – Swiss Alpine Herbs	CHF 5.-	Café mit Sitewage	CHF 9.-
Schoggi, Ovi	CHF 4.80	Coretto Grappa	CHF 8.-
Frischer Ingwertee	CHF 7.-	Café Baileys	CHF 8.-
Cappuccino	CHF 5.50	Café Amaretto	CHF 8.-
Latte Macchiato	CHF 6.00	Huuskafi	CHF 8.-

## Kalte Getränke

Pet 5dl	CHF 5.50
Mineral mit, Mineral ohne, Cola, Cola Zero, Schorle, Rivella rot, Icetea	
Gazosa 5dl	CHF 5.50
Zitro, Himbeer, Mandarine	
Pet 1,5l	CHF 11.-
Mineral mit, Mineral ohne, Cola, Rivella rot, Icetea, Zitro	
Zäma	CHF 6.-