



Menükarte



Vorspeisen und Apéros

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Nüssli Salat mit Speck und Ei^e	14.50
Chnolibrot g, l, s, k	12.50
Lauchcreme Suppe g, l, sl, t, z, k	10.50
Sellerie-Apfel Suppe g, l, sl, t, z, k Mit Vanille	11.50
Siedfleisch Sülze l, sl, sf mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Salatbouquet	19.80
Siedfleisch Sülze als Hauptgang l, sl, sf, z <u>zusätzlich</u> Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	26.80
Hasenstrickplättli l, z, k, en, t, e, en Aufschnitt und Käse, garniert mit Gurken und Tomaten – <i>auch als reine Käseplatte erhältlich</i>	
	für 1 Person 24.80
	für 2 Personen 49.50

Hausgemachte Saucen:

Französisch k, z, st, sf, e, zf

Italienisch st, sf

Kürbiskern sf, sl, t, z, k



Veganes und Vegetarisches

Gelbes Thai Curry Geschnetzeltes g, sm, s, sl 34.80
Geschnetzeltes auf Soja-Basis mit Gemüse und Basmatireis

Alternativ mit Poulet 32.80

Chässpätzli mit Röstzwiebeln g, l, z 26.80

Butter Rösti mit Spiegelei und Saisongemüse l, k, z, e 28.50

Teigwaren

Ghackets mit Hörnli g, z, k, st, zf, e, l, en 25.80

Tagliatelle mit Federkohl Pesto und Kaki g, e, l, z, k 28.50

«Man soll dem Leib *etwas Gutes* bieten,

damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»

Winston Churchill

Hauptgänge



vom Schwein

Schweins Schnitzel g, e, l, en 29.80
paniert mit Pommes frites

Cordon Bleu g, e, l, en, z 37.80
mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln (ca. 25 Minuten)

vom Rind

Rindsvoessen g, s, l, sl, sf, t, z, k 34.50
mit Kartoffelstock und Champignons

Rinds Hackbraten g, s, l, sl, sf, t, z, k 32.50
mit Spätzli, Marktgemüse und Pilzrahmsauce

vom Kalb

Kalbsläberli l, z, sf, st, zf, k, en 37.80
mit Kartoffelstock, Butter, Zwiebeln und Kräuter

Wiener Schnitzel 38.80
mit Pommes frites g, e, l, en

Kalbs Cordon Bleu g, e, l, en, z 43.80
mit Bündnerfleisch, Zwiebeln und Bratkartoffeln (ca. 25 Minuten)

Zürcher Geschnetzeltes l, p, z, en 39.50
mit Rösti

Fisch

Gebratenes Forellenfilet f, g, l, k 36.50
mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Egli Chnusperli g, l, en, s, f, sm, zf 31.80
mit Tartar-Sauce und Pommes frites

Jede weitere Beilage CHF 7.50

Rösti, Pommes frites, Bratkartoffel, Kartoffelstock



Dessertspezialitäten

Unsere Auswahl an hausgemachten Dessert:

Hasenstrick Apfelstrudel g, e, en, s, l unser berühmter Apfelstrudel mit Vanillesauce und einer Haube Schlagrahm	12.50
Schokoladen Marquise mit Mandarinenespuma g, e, en, s, l mit einem Hauch Kaffee verfeinert	14.80
Orangenmousse mit Lebkuchencrumble g, e, en, s, l	13.60



Deklaration allergener Inhaltsstoffe

Declaration of allergenic ingredients

Gluten	g	gluten	g
Krustentiere	kt	crustaceans	kt
Eier	e	egg	e
Fisch	f	fish	f
Erdnüsse	en	Peanuts	en
Soja	s	soy	s
Laktose	l	lactose	l
Schalenfrüchte	hs	edible nuts	hs
Sellerie	sl	cellery	sl
Senf	sf	mustard	sf
Sesam	sm	sesam	sm
Sulfite	st	sulfites	st
Lupinen	ln	lupine	ln
Weichtiere	wt	molluscs	wt
Tomaten	t	tomatoes	t
Zwiebeln	z	onions	z
Knoblauch	k	garlic	k
Zitrusfrüchte	zf	citrus fruits	zf
Pilze	p	mushrooms	p

Herkunft der Speisen

Origin of Products

Kalb/veal	Schweiz/Switzerland
Schwein/pork	Schweiz/Switzerland
Poulet/chicken	Schweiz/Switzerland
Rind/beef	Schweiz/Australien Switzerland/Australia
Forellen/trout,	Schweiz/Switzerland
Egli/perch	Nordatlantik FAO 27