

FEINE HAUSGEMACHTE SUPPEN

frische Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen A,G	9.50
hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuterflädli A,C,F,L	9.00
Tagessuppe saisonal	ab 9.50

FRISCHE KNACKIGE SALATE

Blattsalat

saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	8.50
--	------

Gemischter Salat

saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten an hausgemachtem Dressing nach Wahl M	10.50
---	-------

Nüsslisalat (saisonal)

frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck und hausgemachten Brotroutons A,C,O	14.50
---	-------

Salatteller

Grosser saisonaler Salatteller mit Ei C,M	19.50
---	-------

Wurstsalat einfach/ garniert M	16.50/ 19.50
--------------------------------	--------------

Käsesalat einfach/ garniert M,G	17.50/ 20.50
---------------------------------	--------------

Wurst- Käsesalat einfach/ garniert M,G	17.50/ 20.50
--	--------------

Hausgemachte Salatdressings:

Italienisch (M), Französisch (C,M), Hausdressing (C,M)

FLEISCH- HAUPTGERICHTE

Schweins Cordon bleu „Appenzeller“ A,C,G,O

gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites 32.50

Schweins Cordon bleu „Chili“ A,C,G,O

gefüllt mit Schinken, Chili & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites 33.50

Schweins Cordon bleu „Knobli“ A,C,G,O

gefüllt mit Schinken, Knoblauch & Greyerzer

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites 33.50

Schweins Cordon bleu „Greyerzer“ A,C,G,O

gefüllt mit Bündnerfleisch & Greyerzer

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites 34.50

Kalbs Cordon bleu „Appenzeller“ A,C,G,O

gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Röstikroketten 41.50

Kalbs Cordon bleu „Chili“ A,C,G,O

gefüllt mit Schinken, Chili & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Röstikroketten 42.50

Kalbs Cordon bleu „Knobli“ A,C,G,O

gefüllt mit Schinken, Knoblauch & Greyerzer

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Röstikroketten 42.50

Kalbs Cordon bleu „Greyerzer“ A,C,G,O

gefüllt mit Bündnerfleisch & Greyerzer

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Röstikroketten 43.50

FLEISCH- HAUPTGERICHTE

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierenstück_{A,C,G}

knusprig gebacken mit Pommes frites 24.00

Schweins- Rahmschnitzel_{A,G}

zwei Schnitzel vom Nierenstück dazu eine feine hausgemachte Rahmsauce
und selbstgemachte Butternudeln 27.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter_G

zartes Steak vom Nierenstück mit Pommes frites 28.50

„Zürigeschnetzeltes“_{A,C,G}

feine Kalbsfleischstreifen in Champignonrahmsauce
dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und hausgemachte Spätzli 41.50

Paniertes Schnitzel vom Kalb_{A,C,G}

knusprig gebacken mit saisonalem Gemüse und Pommes frites 38.00

Rindsfiletspiess_{A,G}

zarte Rindsfiletwürfel am Spiess mit Pfeffer- Cognacrahmsauce
dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites 42.50

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“_{A,C,G}

zarte Rindsfiletwürfel an rassiger Peperoni- Champignonsauce
dazu servieren wir ihnen hausgemachte Spätzli 42.50

Rindsfiletsteak mit Pfeffer- Cognacrahmsauce_G

zartes schweizer Rindsfilet mit saisonalem Gemüse
und Röstikroketten 47.00

Pouletbrust Florentin mit Rahmsauce_{A,C,G}

zarte Pouletbrust gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzli 31.00

Pouletbrustspiess mit Kräuterbutter_G

zarte, marinierte Pouletbrust aus der Schweiz
mit saisonalem Gemüse und Pommes frites 29.50

extra Beilagen Gemüse_G

6.00

Alle Preise in SFr., inkl. Mwst.

GLUSTIG FEINE FITNESSTELLER

saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten

an hausgemachtem Dressing nach Wahl dazu....

Schweins Cordon bleu „Appenzeller“ A,C,G,O 32.50

Schweins Cordon bleu „Chili“ A,C,G,O 33.50

Schweins Cordon bleu „Knobli“ A,C,G,O 33.50

Schweins Cordon bleu „Greyerzer“ A,C,G,O 34.50

Kalbs Cordon bleu „Appenzeller“ A,C,G,O 41.50

Kalbs Cordon bleu „Chili“ A,C,G,O 42.50

Kalbs Cordon bleu „Knobli“ A,C,G,O 42.50

Kalbs Cordon bleu „Greyerzer“ A,C,G,O 43.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter G 29.50

Paniertes Schnitzel vom Schwein A,C,G 26.00

Paniertes Schnitzel vom Kalb A,C,G 38.00

Rindsfiletspiess mit Kräuterbutter G 42.50

Rindsfilet mit Kräuterbutter G 47.00

marinierter Pouletbrustspiess mit Kräuterbutter G 29.50

Hausgemachte Salatdressings:

Italienisch (M), Französisch (C,M), Hausdressing (C,M)

Alle Preise in SFr., inkl. Mwst.

FISCH- HAUPTGERICHTE

Zanderknusperli „Fitness“_{A,C,D}

saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten und Dressing nach Wahl

dazu Zanderknusperli im Bierteig und hausgemachte Tartaresauce

27.50

Zanderknusperli im „Chörbli“_{A,C,D}

Zanderknusperli im „Chörbli“

mit 2 hausgemachten Dipsaucen nach Wahl

24.50

VEGI- HAUPTGERICHTE

Gemüseteller_G

Variation von gebuttertem Gemüse der Saison

27.50

selbstgemachte Penne_{A,C,G}

Pomodoro mit frischen Kräutern und Cherrytomaten

22.00

KINDERGERICHTE Für Kinder bis 12Jahre

Schnipo_{A,C,G}

13.50

Chicken Nuggets mit Pommes_{A,C,G}

13.50

Fischstäbli mit Pommes_{A,C,D,G}

13.50

selbstgemachte Nüdeli mit Tomatensauce_{A,C,G}

11.00

Portion Pommes frites

8.50

Grosse Portion Pommes

10.50

Hausgemachte Dipsaucen:

Knoblauch_(G), Tartare_(D,L,M), Curry_(G,L), Cocktail_(F,G,L,O)