

Menüvorschläge

Suppen:

Bouillon mit Sherry	Fr. 6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Flädli-suppe	Fr. 6.50
Karottencrèmesuppe mit grünem Pfeffer	Fr. 6.50
Lauchcrèmesuppe mit Speck	Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 6.50
Kürbiscrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 6.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Lauchstreifen	Fr. 6.50

Salate:

Blattsalat	Fr. 6.--
Waldmeister Blattsalat (Speck, Champignons, Croûtons)	Fr. 8.50
Blattsalat mit marinierten Pouletbruststreifen	Fr. 11.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 9.--
Nüsslisalat mit Kalbsleberstreifen	Fr. 14.50

Schweinefleisch:

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Rösti Fr. 22.50

Schweinsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce

Hausgemachte Spätzle

Saisongemüse Fr. 25.50

Diverse Cordon bleu`s (Schweinsnierstück)

Pommes-frites, Rösti oder Gemüse Fr. 25.50

Piccata Milanese (Schweinsnierstück)

Tomatenspaghetti Fr. 23.50

Mit Safranrisotto Fr. 25.50

Appenzellerschnitzel (mit Champignons und Käse überbacken)

Hausgemachte Spätzle

Saisongemüse Fr. 26.50

Walliserschnitzel (mit Tomate und Käse überbacken)

Pommes - frites Fr. 23.50

Schnitzel „Pizzaiolo“ (mit Tomaten und Mozzarella überbacken)

Spaghetti nature Fr. 23.50

Paniertes Schnitzel (Schweinsnierstück)

Pommes - frites

Saisongemüse Fr. 23.50

Schweinshalsbraten (mindestens 10 Pers.)
Kartoffelstock
Saisongemüse Fr. 24.50

Schweinscarréebraten mit Rosmarinjus (mindestens 10 Pers.)
Kartoffelgratin
Saisongemüse Fr. 28.50

Mariniertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter
Pommes-frites
Saisongemüse Fr. 24.50

Schweinssteak mit Steinpilzsauce
Butternudeln
Broccoli und Kräutertomate Fr. 28.50

Schweinsfiletmédailles mit Waldpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
Saisongemüse Fr. 32.50

Schweinsfilet Piccata „Milanese“
Steinpilzrisotto
Broccoli und Kräutertomate Fr. 34.50

Schweinsfiletmédailles im Speckmantel mit Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Saisongemüse Fr. 34.50

Rindfleisch:

Ungarischer Gulasch Hausgemachte Spätzle Saisongemüse	Fr. 23.50
Rindsgeschnetzeltes „Burgunder Art“ Kartoffelstock Saisongemüse	Fr. 24.50
Rindsschmorbraten „Merlot“ Kartoffelstock event. Polenta Saisongemüse	Fr. 27.50
Rindshuftgulasch „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzle Broccoli und Kräutertomate	Fr. 27.50
Rumpsteak mit Kräuterbutter Pommes-frites Saisongemüse	Fr. 31.50
Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce Hausgemachte Spätzle Saisongemüse	Fr. 33.50
Rindsfilet mit Portojus Williamskartoffeln Broccoli und Kräutertomate	Fr. 38.50

Kalbfleisch:

Zürcher geschnetzeltes
(auf Wunsch mit Nierli)

Rösti Fr. 28.50

Piccata Milanese
Mit Safranrisotto oder Steinpilzrisotto
Broccoligemüse

Fr. 34.50

Diverse Cordon bleu`s
Pommes - frites, Rösti oder Gemüse

Fr. 34.50

Wienerschnitzel
Pommes - frites
Saisongemüse

Fr. 31.50

Schnitzel mit Cognacrahmsauce
Butternudeln
Saisongemüse

Fr. 31.50

Gefüllte Kalbsbrust
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Fr. 28.50

Kalbsbraten mit Rosmarinjus
Kartoffelstock
Saisongemüse

Fr. 28.50

Kalbshaxen “ Cremolata “
Safranrisotto event. Polenta
Broccoli und Kräutertomate Fr. 28.50

Kalbssteak mit Steinpilzsauce
Butternudeln
Broccoli und Kräutertomate Fr. 39.50

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Williamskartoffeln
Saisongemüse Fr. 42.50

Weihnachten

Fondue Chinoise oder Bourguignonne
à discrétion mit einem bunten gemischten Salat
Pommes - frites und Gemüsereis Fr. 38.50

(von November bis Februar)

Fitnesssteller:

(mit mindestens 5 knackigen Frischsalaten)

Mariniertes Schweinshalssteak ca. 220g	Fr. 24.50
Gebratene Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter	Fr. 22.50
zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück	Fr. 24.50
zwei Schnitzel (vom Nierstück) mit Kräuterbutter	Fr. 24.50

Diverse Cordon bleu`s

Pouletbrust	Fr. 23.50
Schweinsnierstück	Fr. 25.50
Kalbfleisch	Fr. 34.50

Dessert und Glace :

Gebrannte Creme	Fr. 6.50
Schokoladenmousse mit Orangenscheiben	Fr. 9.50
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Rum	Fr. 9.50
Eiscafé mit Appenzellerrahmlikör	Fr. 7.50
Sorbet`s (Citronen und Pfirsich)	Fr. 6.50
Sorbet`s mit „Schuss“	Fr. 8.50
Bananencrème „Jamaica“ mit Rum und Zartbitterstreusel	Fr. 7.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Tiramisu (originales Italienisches Grossmutterrezept)	Fr. 9.50
Crema Catalana „Spanische Spezialität“	Fr. 9.50

Weitere Desserts, sowie Kuchen, Torten, Coupes als Dessertportionen ect. beraten wir Sie gerne nach Ihren Wünschen.



Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Änderungen oder Ihre persönlichen Wünsche gerne jederzeit zur Verfügung.

Über die Fisch- und Saisongerichte und Apérohäppchen sowie die Vorspeisen möchten wir Sie gerne persönlich beraten.

Kontakt: Herr Michael Burkart,