



# SPEISEKARTE

erhältlich 11.30-13.45 Uhr und 17.30-21.30 Uhr / 20. September 2022 bis März 2023

## Vorspeisen kalt

Rassiges Rindstatar		
Cornichons, Zwiebeln, Toast, Butter <sup>1,3,7</sup>	20.50	33.50
Carpaccio von der Rindslede mit Parmesanstücke, Rucola und lauwarmen Ratatouille <sup>7</sup>	24.50	38.50

## Vorspeisen warm

Hausgemachtes Knoblibrot <sup>1,3,7,10,12</sup>		11.50
Gambas "Agljo" scharf Olivenöl, Knoblauch, Chili, Weisswein, Kräuter <sup>2,12</sup>	17.50	26.50

## Suppen

Tagessuppe		7.50
Bouillon mit Nüdeli und Gemüsestreifen		10.50
Kürbisrahmsuppe <sup>7,8</sup>		12.50



## In der Pfanne serviert

Geröstete Kalbsleber mit hausgemachter Rösti <sup>1,7,12</sup>		39.50
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Gemüse und hausgemachter Rösti <sup>1,7,12</sup>		41.50

## Fleisch

Pouletbrust gebraten an Kräuter-Rotweinjus mit dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet <sup>1,3,4,7,9,10</sup>		31.50
Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse <sup>1,3,12</sup>		35.50
Schweinskotelett mit Schwarte „Bauernart“ serviert mit Speck und Pilzrahmsauce und Bräterli <sup>1,3,7</sup>		36.50
Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse <sup>1,3,7</sup>		39.50
Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse <sup>1,3,7</sup>		44.50
Rindsstroganoff mit hausgemachten Spätzli und Gemüse <sup>1,3,7</sup>		42.50
Entrecôte double vom Grill an Pfefferrahmsauce, reichhaltige Gemüseplatte, Reis und Pommes Duchesse <sup>1,3,7,9,10,12</sup>	ab 2 Pers.	54.50/P.

## Salatvariationen

Bunter Blattsalat <sup>1,3,7,9,10</sup>		9.50
Gemischter Salat <sup>1,3,7,9,10</sup>		11.50
Bunt gemischter Salatteller „Rössli“ mit Ei <sup>1,7,8</sup>		23.00

## Fitnesskombinationen

Salatteller mit Zander-Knusperli im Teigmantel, Tartarsauce <sup>1,3,4,7,9</sup>		36.50
Salatteller mit Pouletbrust an Kräuterbutter <sup>1,3,7,9,10</sup>		30.50
Salatteller mit Schweinskotelett an Kräuterbutter <sup>3,7,9,10</sup>		34.50
Salatteller mit Schweins-Cordon-Bleu <sup>1,3,7</sup>		38.50
Salatteller mit Kalbs-Cordon-Bleu <sup>1,3,7</sup>		40.50

## Fleischlos glücklich

Spaghetti Napoli <sup>1,3,10</sup>		18.50
Curry-Reis mit Gemüse und Früchten garniert		21.50
Gemüserösti überbacken mit Spiegelei <sup>3</sup>		22.50
Appenzeller Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus <sup>1,3,7</sup>		24.50

## Fisch

Zander-Fischknusperli** im Körbli mit Pommes Frites und Tartarsauce <sup>1,3,4,7</sup>		37.50
Fischspezial Zanderfilet und Fischknusperli** mit Tartarsauce, Blattsalat und Rösti <sup>1,3,4,7</sup>		39.00
Gebratener Wolfsbarsch auf Blattspinat dazu Mandelreis <sup>1,4,12</sup>		39.00



\*\*Je nach Fang

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7 MwSt

Für die detaillierte Allergenliste wenden Sie sich bitte an unsere Angestellten



# HAUSGEMACHTE PIZZA & FLAMMKUCHEN

20.09.2022 – 03.11.2022  
erhältlich 17.30 – 21.45 Uhr

## Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano <sup>1,3,7</sup> 16.50

## Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Knoblauch, Peperoni, scharfe Salami, Oliven, Chili <sup>1,3,7</sup> 21.00

## Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Speck, Zwiebeln, Knoblauch <sup>1,3,7</sup> 21.00

## Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas <sup>1,3,7</sup> 21.00

## Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Champignons, Schinken <sup>1,3,4,7</sup> 24.50

## 4 Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven <sup>1,3,7</sup> 24.50

## Calzone

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, scharfe Salami, Champignons <sup>1,3,7</sup> 24.50



## Vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Peperoni, Gemüseallerlei <sup>1,3,7</sup> 19.00

Kleine Portion für Erwachsene minus CHF 2.00  
Kinderpizza (bis 15 Jahre) nach Wahl CHF 9.50

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen "Elsass" Kräuter-Crème fraiche, Zwiebeln, Speck <sup>1,7</sup> 17.50  
Flammkuchen "Chef" Kräuter-Crème fraiche, Zwiebeln, Speck, scharfe Salami <sup>1,7</sup> 19.50  
Flammkuchen "Vegi" Kräuter-Crème fraiche, Zwiebeln, Tomaten, Spinat <sup>1,7</sup> 15.50

## Unsere Fondue-, Raclette- und Fondue Chinoise Spezialitäten

Ab sofort auf Vorbestellung (48 Std. vorher)

### Klassisches Käsefondue (280 g/Pers.)

Ein Fondue wie man es kennt und Zuhause liebt, 28.50

### Tomatenfondue (280 g/Pers.)

Ein Fondue mit Cherrytomaten und einer leichten süssen Note 30.50

### Steinpilzfondue (280 g/Pers.)

Ein Fondue mit Steinpilzen aus dem Wald 35.50

### Äplerfondue (280 g/Pers.)

Ein Fondue mit feinen Speckwürfeln 35.50

### Beilagen

Silberzwiebeln, Essiggurken, Oliven, Tomaten, Knoblauch 12.00

### Raclette Plausch à discrétion

34.50

### Fondue Chinoise à discrétion (inkl. kleiner gemischter Salat)

Mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Essigfrüchten und Früchten, dazu Reis, Pommes Frites und Gemüse 58.50

Mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Essigfrüchten und Früchten, dazu Reis, Pommes Frites und Gemüse 61.50

Mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet und Crevetten mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Essigfrüchten und Früchten, dazu Reis, Pommes Frites und Gemüse 68.50

Deklaration:

Kalb-, und Schweinefleisch: Swiss prime | Geflügel: Schweiz, Brasilien, Ungarn\*\*\* | Fisch: Schweiz, Vietnam, Deutschland, Litauen | Rind: Schweiz, USA\*\*\*, Uruguay\*\*\*

\*\*\* Kann mit hormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Allergene: Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Angestellten.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7 MwSt