

Salate & Suppen

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen aus der Region
an einer Himbeer-Vinaigrette

Allergene Code: A, O,

CHF 12.50

Cäsar Salat

Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Croûtons an einem
Parmesandressing

Allergene Code: A, G, O,

CHF 13.50

Nüsslisalat Mimosa

Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Allergene Code: C

CHF 12.50

Grüner Blattsalat

Kopfsalat an einer hausgemachten französischen Sauce

Allergene Code: A, G

CHF 9.50

Gemischter Salat

Bunt angerichtet mit verschiedenen frischen Salaten

Allergene Code: L

CHF 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella

Mit Balsamico und frischem Basilikum $\frac{1}{2}$ Portion CHF 12.50 / CHF 19.50

Allergene Code: A, O,

Karotten-Ingwer Cappuccino

Suppe von Frühlingskarotten und frischem Ingwer

Allergene Code: A, G

CHF 9.50

Tomatensuppe

Cherrytomatensuppe mit frischem Basilikum

Allergene Code: A, G

CHF 9.50

Getrüffeltes Blumenkohlsüppchen

Blumenkohlsuppe mit feinem Trüffelaroma und Rahmhaube

Allergene Code: A, G

CHF 9.50



Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. von 7,7 %



Tatar

Tatar vom Rind mit Sauerrahm und Trüffelöl

Rindstatar mit Sauerrahm und Trüffelöl verfeinert, mit Toast und Butter

Allergene Code: A, G

kl. Port. CHF 21.50 / gr. Port. CHF 29.50

Tatar (klassisch)

Rindstatar mit Toast und Butter

Allergene Code: A,

kl. Port. CHF 20.50 / gr. Port. CHF 28.50

Vorspeisen

Hausterrine mit Salat Waldorf

Hausgemachte Terrine je nach Saison (ohne Fisch und Krustentiere)

serviert mit Salleriesalat

CHF 14.50

Allergene Code: A,

Crevettencocktail

Feinste Crevetten an einer hausgemachten Cocktailsauce

serviert mit Toast und Butter

CHF 14.50

Allergene Code: B, A, C, G

Coquilles St. Jacques

Jakobsmuscheln an einer Champagnersauce, überbacken

serviert mit Reis

CHF 18.50

Allergene Code: R, G, O

Pilzragout

Saisonale Pilze an feiner Rahmsauce, serviert auf Toast

CHF 14.50

Allergene Code: A, G

Cordon bleu klassisch

Das klassische Cordon bleu, mit Schinken und Greyerzerkäse
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

Vom Schwein CHF 28.50 / **Vom Kalb** CHF 38.50

Allergene Code: A, G

Cordon bleu Ochsen

Das etwas andere Cordon bleu reich gefüllt mit
Pfefferboursin, Rohschinken und Peperoncini
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

Vom Schwein CHF 29.50 / **Vom Kalb** CHF 39.50

Allergene Code: A, G

Fleisch & Geflügel

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
und Pommes Frites

½ Portion CHF 28.50 / CHF 37.50

Allergene Code: A, O,

Rahmschnitzel

Rahmschnitzel an einer raffinierten Rahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Vom Schwein

½ Portion CHF 21.50 / CHF 27.50

Vom Kalb

½ Portion CHF 30.50 / CHF 37.50

Allergene Code: A, G

Riz Casimir

Original Schweizer Kalbgeschnetzeltes mit Curry
und Früchten serviert im Reisring

½ Portion CHF 29.50 / CHF 37.50

Allergene Code: G

Schnipo

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites

½ Portion CHF 20.50 / CHF 26.50

Allergene Code: A

Rinds-Filet mit Kräuter-Butter 200 Gr.

Pommes Frites und Marktgemüse

CHF 37.50

Allergene Code: G

Fleisch & Geflügel

Zürcher Geschnetzeltes

Original Kalbfleischgericht, serviert mit Rösti

CHF 38.50

Allergene Code: A, G, O

Schweins-Filet an grüner Pfeffersauce

Nudeln und Marktgemüse

CHF 32.50

Allergene Code: A, G, O

Sizzling Beef

Rinds-Filetstreifen gebraten mit Lauch und Peperoni an einem süssen

Coca-Cola Sauce

serviert mit Reis

CHF 37.50

Allergene Code: A, O,

Lammnierstück mit Kräuter-Butter gratiniert

Kartoffelgratin und Kefen

CHF 34.50

Allergene Code: G

Poulet-Filet mit Frischkäse im Speckmantel

An einer Paprika-Rahmsause

Butternudeln und Marktgemüse

CHF 27.50

Allergene Code: A, G

Hauspezialität

Schufi's gegrilltes Rinds-Filet

À la minute geräuchert und im Apfelholznebel serviert

Butternudeln und Marktgemüse

CHF 43.50

Allergene Code: G, O



Fisch

Gebratene Lachstranche

Feinster Alaskalachs an einer cremigen Champagnersauce

Reis und Blattspinat

Allergene Code: D, O, G

CHF 33.50

Eglifilet an Mandelbutter

Eglifilets im Mandelbutter gebraten

serviert mit Pommes Nature und Blattspinat

Allergene Code: D, G

CHF 33.50

Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili

Grosse Black-Tiger-Crevetten, scharf angebraten

Mit Knoblauch und Chili verfeinert

Trockenreis und Blattspinat

Allergene Code: B, G

CHF 34.50

Fischspieß nach Art des Hauses

Auswahl aus Fischen und Krustentieren mit einer

Kapern-Zitronensauce serviert mit Trockenreis

Allergene Code: B, D, G

CHF 35.50

Fischknusperli Egli

Im Bierteig gebackene Fischfilets mit Pommes Frites

serviert mit Tartarsauce

Allergene Code: D, G, A

CHF 25.50





Vegetarische Gerichte

Panierte Champignons

Frische Champignons, gebackene und paniertes mit Tartarsauce, dazu Reis und Ratatouille

CHF 22.50

Allergene Code: G, A

Gemüsecurry

Frisches Gemüse an einer leichten Currysauce serviert im Reising

CHF 21.50

Allergene Code: G

Panierter Sellerie

Serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

CHF 20.50

Allergene Code: A, G

Gefüllte Zucchini

Mit einer fabelhaften Champignonmasse gefüllte Zucchetthälften auf einer Basilikumsauce begleitet von Hausmachernudeln

CHF 25.50

Allergene Code: A, G

Nudelpfanne

Nudelgericht mit Gemüse an einer raffinierten Rahmsauce

CHF 20.50

Allergene Code: A, G

Urchig & Beliebt

Füürwehrsalat

Wurst-Käse-Salat mit Pommes Frites

CHF 18.50

Allergene Code: G

Röstigraben

Knusprige Rösti, dazwischen feiner Wurst-Käse-Salat

CHF 20.50

Allergene Code: G

Wurst- oder Wurst-Käse-Salat

Einfach

CHF 14.50

Garniert

CHF 18.50

Allergene Code: G

Kalbs- oder Schweins-Bratwurst mit Zwiebelsauce

Rösti

CHF 18.50

Allergene Code: A, G

Ochsenrösti

Rösti mit Rohschinken, Tomaten und Käse überbacken

CHF 20.50

Allergene Code: G

Käsespätzli

Eierspätzli, Zwiebeln und Speck überbacken mit Käse

CHF 18.50

Allergene Code: A, G

Wiener Spaghetti

Spaghetti mit Tomatensauce und panierten Schweinsstücken

CHF 24.50

Allergene Code: A, G

Heisser Fleischkäse

Spiegelei und Pommes Frites

CHF 18.50

Allergene Code: A, G

Beilagen

Katoffel-Gratin, Trockenreis, Salzkartoffeln, Pommes Frites, frisches Saison Gemüse, Rösti, Eierspätzli, Butternudeln

Eine Beilage im Preis inbegriffen, jede weitere

CHF 6.50

Fleischherkunftsdeklaration

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Rindfleisch: * | Australien / Schweiz |
| Kalbfleisch: | Schweiz |
| Schweinefleisch: | Schweiz |
| Lamm: | Neuseeland |
| Fleischwaren: | Schweiz / Italien |
| Poulet: | Schweiz |
| Fischwaren / Krustentiere: | Schweiz, Vietnam, Kanada |

- Dieses Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

•

** Dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

*** Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform.

Liste der Allergene / Buchstaben-Codes:



Glutenhaltiges
Getreide (A)



Krebstiere (B)



Eier (C)



Fisch (D)



Erdnüsse (E)



Soja (F)



Milch und
Lactose (G)



Schalenfrüchte
(Baumnüsse) (H)



Sellerie (L)



Senf (M)



Sesamsamen (N)



Schwefeldioxid
und Sulfite (O)



Lupine (P)



Weichtiere (R)