



R

Vorspeisen, Suppen und Salate

Knackiger Saisonblattsalat
an unserer essigmild-würzigen Haussauce
oder French Dressing
Fr. 9.00

Gemischter Salat mit bunt assortierten Gemüsesalaten
Fr. 13.50

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei
Fr. 13.50

Selleriecurry-Schaumsüppchen mit hausgeräucherter Entenbrust
Fr. 13.50

Fleischbouillon mit Flädli oder Tagessuppe
Fr. 8.50

Fleischbouillon mit Mark
Fr. 13.00

Beefsteak Tatar (mild-medium-feurig)
aus zartem frischen Rinds-Filet zubereitet
Vorspeise 100g Fr. 28.00 Hauptgericht 150g Fr. 36.00

Kalte Gerichte

Fitnesssteller mit Pouletbrüstli, Salaten und Melone
Fr.27.50

Grosser Salatteller
Fr.21.00

Wurstsalat einfach / Wurstsalat garniert
Fr.16.00 / Fr. 21.00

Wurstkäsesalat einfach / Wurstkäsesalat garniert
Fr. 17.00/ Fr.22.00

Siedfleischsalat einfach / Siedfleischsalat garniert
Fr.22.00 / Fr.26.00

Schwartenmagen (hausgemacht)
Zwiebel-Senf-Vinaigrette
Fr. 17.00

Aus dem Meer

Wolfsbarschfilet gebraten im Rosmarinbutter mit Artischocken,
Oliven und getrockneten Tomaten
Risotto Nostrano Ticinese
Bunte Gemüse garnitur
Fr. 48.00



R **Warme Tellergerichte** **Fleischgerichte**

Kalbfleischgeschnetzeltes an Rahmsauce
Fr. 32.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten
(So langs hät)
Fr. 31.50

Entrecôte Café de paris oder grüner Pfeffersauce
Fr. 32.00

Wienerschnitzel (Kalbfleisch)
mit Preiselbeeren
Fr. 28.00

Metzgerkotelette ca 350 gr. (Schwein)
speziell mariniert
Fr. 27.00

Schweinesteak Walliser Art
mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Raclettekäse
überbacken
Fr. 28.00

Aus Großmutter's Schmorküche

Kalbshaxen oder Kalbsragoût
mit Champignons, Speck und Croûtons
Fr. 29.00

Beilagen

Hausgemachte Nudeln, Trockenreis,
Pommes frites, Rösti, Spätzli, Kartoffelgratin, Rösti-
Kroketten

Fr. 7.00

Gemüsebeilage 4 Sorten Fr. 9.00/ 2 Sorten Fr. 5.00

Vegetarisch

Grosser Gemüseteller mit Ribelmaisstrudel
und Sauce Hollandaise
Fr. 28.00

Luftigzarte Griesskugeln mit Butterbrösel
und bunten Gemüsestreifen
auf Blattspinat mit Champignons à la creme
Fr. 28.00

Für unsere kleinen Gäste

Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes frites, Gemüse
Fr.23.00

**Alle Gerichte können sie in Kleinportionen
erhalten, es wird ihnen Fr. 2.00 gutgeschrieben**



R

Kutteln delikater zubereitet so langs hüt

*Seit über 40 Jahren zubereitet nach den Original-
Rezepten von unserer senior Chefin Dorli Kast*

Paprika Kutteln

Mit Paprika gewürzt und Rahm verfeinert
Fr.29.50

Kutteln geröstet

Mit Zwiebeln und Kümmel
Fr.29.50

Kutteln Napolitaine

An italienischer Tomatensauce
Fr.29.50

Kutteln Zürcher Art

In Weisswein gedünstet mit Zwiebeln,
Kümmel und Käse
Fr.29.50

Kutteln Burgunder Art

An kräftiger Rotweinsauce
Fr.29.50

Kutteln à la mode du Chef

An Weissweinsauce mit Kräutern
und Käse überbacken
Fr.29.50

Zu den Kutteln servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln

Alle Preise sind incl. 8.1% Mwst.

Wir verarbeiten

Schweizer Fleisch aus unserer Metzgerei

Zusätzlich bieten wir Markenfleisch aus

Australien, Neuseeland (Lamm)

USA (Rindsfilet, Entrecôte)

*US Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und mit
Antibiotika und/oder anderer antimikrobiellen Leistungsförderer
erzeugt worden sein*

sowie Schweizer Geflügel an.

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**