

Liebe Gäste, aus hygienischen Gründen ist unsere Speisekarte als Tischset gedruckt

Kalte Speisen

Grosser Salatteller mit Ei	18.50
Siedfleischsalat einfach/garniert	15.50/24.00
Wurstsalat einfach/garniert	10.50/18.50
Wurst-Käse-Salat einfach/garniert	12.00/20.00
Thonsalat einfach/garniert	10.50/18.50
Jasser-Teller (Bündnerfleisch, Speck, Salami und Hobel-Käse)	23.50

Etwas Leichtes

* Geräuchertes Grotto-Forellenfilet aus Nunwil (Lu) auf Salat Meerrettichmousse Toast und Butter	27.50
Tartar Toast und Butter 1/2 Portion	20.50
Tartar Toast und Butter Portion	29.50

Vorspeisen

* Geräuchertes Grotto-Forellenfilet aus Nunwil (Lu) mit Meerrettichmousse, Toast und Butter	16.50
Hausgemachtes Knoblibrot	7.00
Grüner Salat	8.50
Blattsalat mit Speck und Croutons	12.00
Gemischter Salat	9.50

Suppen*

* Tagessuppe	6.00
* Bouillon mit Flädli	7.00

Hausspezialität!

SCHWEIZER POULET „im Chörbli“	15.00
mit spezieller Sauce	+ 3.20

Unser Hit!

Hausteller

Fleisch nach Wahl mit Mexicainbutter, verschiedenen Salaten und wenig Pommes-frites, auf einem speziellen Teller serviert.

Erhältlich mit:

- Schweinssteak	27.50
- Schweins-Cordon-Bleu/Kalbs-Cordon-Bleu	33.50/43.50
- Rindsfilet	46.00
- Entrecôte	40.50
- Pferdefilet	38.00
- Pouletbrüstli	27.50
- Zanderknusperli	32.00
- Gemüseschnitzel VEGI	27.50

Hauptgerichte

* Rindsfilet Pfefferrahmsauce, Reis	40.50
Rindsentrecôte Café de Paris Pommes-frites	34.00
* Pferdefilet Pfefferrahmsauce, Pommes-frites	35.50
* Hausgemachter Wildburger vom Freiämter Reh im Sesambun mit Spezielsauce, Kartoffel-Cuts	25.00
* Wienerschnitzel vom Kalb Gemüsegarnitur Pommes-frites	41.50
Kalbs-Cordon-bleu Pommes-frites	36.50
* Kalbsschnitzel Morchelrahmsauce, Butternudeln	37.50
* Gourmetteller Schweinsfiletmedaillon Morchelsauce, Gemüsegarnitur, Pommes-croquettes	35.50
* Gourmetteller klein Schweins-Cordon-bleu Pommes-frites	26.50
Schweinschnitzel paniert Pommes-frites	23.50
* 1Schweinschnitzel paniert Pommes-frites Rüeblli	17.50
* Hausgemachte Bauernbratwurst Zwiebelsauce	13.50

Vegetarisch

Frühlingsrollen auf Salatteller	21.50
Röstrollen gefüllt mit Frischkäse auf Salatteller	23.50
* Gemüseteller reich garniert	20.50

Fisch

* Zanderfilet aus Fenkrieder Zucht gebraten, Tartarsauce auf Salatteller	45.50
--	-------

Beilagen

* Gemüsegarnitur (6 Sorten)	8.50
Pommes-frites	5.00
Portion Pommes-frites	8.00
Pommes-croquettes	6.00
Salzkartoffeln	5.00
Butternudeln	5.00
Reis	5.00

Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)

1 Schweinsschnitzel paniert, Pommes-frites	13.50
Mini Schweins-Cordon-Bleu Pommes-frites	17.50
* 1 Schweinsschnitzel Morchelsauce Butternudeln	15.50
Chicken - Nuggets mit Pommes-frites	12.50
Wienerli Pommes-frites	11.00

„Besten Dank für Ihren Besuch und bis bald“

“Margrith und Richi mit TEAM”



Ruché di Castagnole Monferrato “BRICCO DELLA ROSA” Piemont

Eine uralte Rebsorte welche ausschliesslich in sieben Gemeinden in der Provinz Asti rund um die Gemeinde Castagnole Monferrato angebaut wird. Ein optimales Mikroklima, ideale Bodenbeschaffenheit und Hanglage machen diesen Wein so einzigartig. Ein intensives Bouquet nach Rosenblüten, aromatisch, blumig und würzig im Geschmack trocken, harmonisch und samtig. Ein hervorragender Wein.

1dl.	8.00
Flasche	56.00