

FEINE HAUSGEMACHTE SUPPEN

frische Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen A,G	9.50
hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuterflädli A,C,F,L	9.00
Tagessuppe es het solangs hät	ab 9.50

FRISCHE KNACKIGE SALATE

Blattsalat

saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	8.50
--	------

Gemischter Salat

saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten an hausgemachtem Dressing nach Wahl M	10.50
---	-------

Nüsslisalat (saisonal)

frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck und hausgemachten Brotcroustons A,C,O	14.50
---	-------

Salatteller

Grosser saisonaler Salatteller mit Ei C,M	19.50
---	-------

Wurstsalat einfach/ garniert M	16.50/ 19.50
--------------------------------	--------------

Käsesalat einfach/ garniert M,G	17.50/ 20.50
---------------------------------	--------------

Wurst- Käsesalat einfach/ garniert M,G	17.50/ 20.50
--	--------------

Hausgemachte Salatdressings:

Italienisch (M), Französisch (C,M), Hausdressing (C,M)

FLEISCH- HAUPTGERICHTE

Schweins Cordon bleu „Appenzeller“_{A,C,G,O}

gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites

32.50

Kalbs Cordon bleu „Appenzeller“_{A,C,G,O}

gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Röstikroketten

41.50

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierenstück_{A,C,G}

knusprig gebacken mit Pommes frites

24.00

Paniertes Schnitzel vom Kalb_{A,C,G}

knusprig gebacken mit saisonalem Gemüse und Pommes frites

38.00

Schweins- Rahmschnitzel_{A,G}

zwei Schnitzel vom Nierenstück dazu eine feine hausgemachte Rahmsauce
und selbstgemachte Butternudeln

27.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter_G

zartes Steak vom Nierenstück mit Pommes frites

28.50

FLEISCH- HAUPTGERICHTE

Rindsfiletspiess A,G

zarte Rindsfiletwürfel am Spiess mit Pfeffer- Cognacrahmsauce
dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites

42.50

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ A,C,G

zarte Rindsfiletwürfel an rassiger Peperoni- Champignonsauce
dazu servieren wir ihnen hausgemachte Spätzli

42.50

Rindsfiletsteak mit Pfeffer- Cognacrahmsauce G

zartes schweizer Rindsfilet mit saisonalem Gemüse
und Röstikroketten

47.00

Pouletbrust Florentin mit Rahmsauce A,C,G

zarte Pouletbrust gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzli

31.00

Pouletbrust mit Kräuterbutter G

zarte Pouletbrust mit saisonalem Gemüse und Pommes frites

28.50

extra Beilagen Gemüse G

6.00

GLUSTIG FEINE FITNESSTELLER

saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten

an hausgemachtem Dressing nach Wahl dazu...

Schweins Cordon bleu „Appenzeller“ _{ACGO}	32.50
Kalbs Cordon bleu „Appenzeller“ _{ACGO}	41.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter _G	29.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein _{ACG}	26.00
Paniertes Schnitzel vom Kalb _{ACG}	38.00
Rindsfiletspiess mit Kräuterbutter _G	42.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter _G	47.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter _G	28.50

Hausgemachte Salatdressings:

Italienisch_(M), Französisch_(CM), Hausdressing_(CM)

FISCH- HAUPTGERICHTE

Fisch nach Tagesangebot _D

es het solangs het...

ab 31.00

Zanderknusperli „Fitness“ _{A,C,D}

saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten und Dressing nach Wahl
dazu Zanderknusperli im Bierteig und hausgemachte Tartaresauce

27.50

Zanderknusperli im „Chörbli“ _{A,C,D}

Zanderknusperli im „Chörbli“

mit 2 hausgemachten Dipsaucen nach Wahl

24.50

VEGI- HAUPTGERICHTE

Gemüseteller _G

Variation von gebuttertem Gemüse der Saison

27.50

selbstgemachte Penne _{A,C,G}

Pomodoro mit frischen Kräutern und Cherrytomaten

22.00

KINDERGERICHTE Für Kinder bis 12Jahre

Schnipo _{A,C,G}

13.50

Chicken Nuggets mit Pommes _{A,C,G}

13.50

Fischstäbli mit Pommes _{A,C,D,G}

13.50

selbstgemachte Nüdeli mit Tomatensauce _{A,C,G}

11.00

Portion Pommes frites

8.50

Grosse Portion Pommes

10.50

Hausgemachte Dipsaucen:

Knoblauch _(G), Tartare _(D,L,M), Curry _(G,L), Cocktail _(F,G,L,O)

Alle Preise in SFr., inkl. MwSt.