

Salate & Suppen

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

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

CHF 12.80

Allergene Code: A, O,

Cäsar Salat

Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Croûtons an einem
Parmesandressing

CHF 13.80

Allergene Code: A, G, O,

Nüsslisalat Mimosa

Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei

CHF 12.80

Allergene Code: C

Grüner Blattsalat

Kopfsalat an einer hausgemachten

CHF 8.80

Allergene Code: A, G

Gemischter Salat

Bunt angerichtet mit verschiedenen Salaten

CHF 10.80

Allergene Code: L

Tomatensalat mit Mozzarella

Mit Balsamico und frischem Basilikum $\frac{1}{2}$ Portion CHF 10.80/ CHF 17.80

Allergene Code: A, O

Karotten-Ingwer Cappuccino

Suppe von Frühlingskarotten und frischem Ingwer

CHF 9.80

Allergene Code: A, G

Tomatensuppe

Cherrytomatensuppe mit frischem Basilikum

CHF 9.80

Allergene Code: A, G

Getrüffeltes Blumenkohlsüppchen

Blumenkohlsuppe mit feinem Trüffelaroma und Rahmhaube

CHF 9.80

Allergene Code: A, G



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 21.80 / gr. Port. CHF 29.80

Tatar (klassisch)

Rindstatar mit Toast und Butter

Allergene Code: A,

kl. Port. CHF 20.80 / gr. Port. 28.80

Vorspeisen

Haustrerrine mit Salat Waldorf

Hausgemachte Terrine je nach Saison (Fisch und Krustentiere)
serviert mit Selleriesalat

CHF 14.80

Allergene Code: A,

Crevettencocktail

Feinste Crevetten an einer
serviert mit Toast und Butter

CHF 14.80

Allergene Code: B, A, C, G

Coquilles St. Jacques

Jakobsmuscheln an einer Champagnersauce, überbacken
serviert mit Reis

CHF 18.80

Allergene Code: R, G, O

Pilzragout

Saisonale Pilze an feiner Rahmsauce, serviert auf Toast

CHF 14.80

Allergene Code: A, G

Cordon bleu klassisch

Das klassische Cordon bleu mit Schinken und Gryerzerkäse
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

Vom Schwein CHF 29.80 / **Vom Kalb** CHF 38.80

Allergene Code: A, G

Cordon bleu Ochsen

Das etwas andere Cordon Bleu reich gefüllt
mit

mit Pfefferboursin, Rohschinken und
Peperoncini dazu Pommes Frites und
Marktgemüse

Vom Schwein CHF 30.80 / **Vom Kalb** CHF 39.80

Allergene Code: A, G

Fleisch & Geflügel

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel mit
und Pommes Frites

½ Portion CHF 28.80 / 37.80

Allergene Code: A, O

Rahmschnitzel

Rahmschnitzel an einer raffinierten Rahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Vom Schwein

½ Portion CHF 20.80 / CHF 26.80

Vom Kalb

½ Portion CHF 29.80 / CHF 37.80

Allergene Code: A, G

Riz Casimir

Original Schweizer Kalbgschnitzeltes mit Curry
und Früchten serviert im Reising

½ Portion CHF 29.80 / CHF 36.80

Allergene Code: G

Schnipo

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites

½ Portion CHF 19.80 / CHF 25.80

Allergene Code: A

Rinds-Filet mit Kräuter-Butter 180 Gr.

Pommes Frites und Marktgemüse

CHF 42.80

Allergene Code: G

Fleisch & Geflügel

Zürcher Geschnetzeltes

Original Kalbfleischgericht, serviert mit Rösti

CHF 36.80

Allergene Code: A, G, O

Schweins-Filet an grüner Pfeffersauce

Nudeln und Marktgemüse

CHF 32.80

Allergene Code: A, G, O

Sizzling Beef

Rinds-Filetstreifen gebraten mit Lauch und Peperoni an einem süssen

Coca-Cola Sauce

serviert mit Reis

CHF 37.80

Allergene Code: A, O,

Lammnierstück mit Kräuter-Butter gratiniert

Kartoffelgratin und Kefen

CHF 35.80

Allergene Code: G

Poulet-Filet mit Frischkäse im Speckmantel

An einer Paprika-Rahmsauce

Butternudeln und Marktgemüse

CHF 28.80

Allergene Code: A, G

Hauspezialität

Schufi's gegrilltes Rinds-Filet

À la minute geräuchert und im Apfelholznebel serviert

Butternudeln und Marktgemüse CHF 45.80

Allergene Code: G, O



Fisch

Gebratene Lachstranche

Feinster Alaskalachs an einer cremigen Champagnersauce

Reis und Blattspinat

Allergene Code: D, O, G

CHF 33.80

Eglifilet an Mandelbutter

Eglifilets im Mandelbutter gebraten

serviert mit Pommes Nature und Blattspinat

Allergene Code: D, G

CHF 33.80

Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili

Grosse Black-Tiger-Crevetten scharf angebraten

Mit Knoblauch und Chili verfeinert

Trockenreis und Blattspinat

Allergene Code: B, G

CHF 34.80

Fischspiess nach Art des Hauses

Auswahl aus Fischen und Krustentieren mit einer

Kapern-Zitronensauce serviert mit Trockenreis

Allergene Code: B, D, G

CHF 35.80

Fischknusperli Egli

Im Bierteiggebackene Fischfilets in Pommes Frites

serviert mit Tartarsauce

Allergene Code: D, G, A

CHF 25.80





Vegetarische Gerichte

Panierte Champignons

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

CHF 22.80

Allergene Code: G, A

Gemüsecurry

Frisches Gemüse an einer leichten Currysauce serviert im Reising

CHF 21.80

Allergene Code: G

Panierter Sellerie

Serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

CHF 20.80

Allergene Code: A, G

Gefüllte Zucchetti

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

CHF 25.80

Allergene Code: A, G

Nudelpfanne

Nudelgericht mit Gemüse an einer raffinierten Rahmsauce

CHF 20.80

Allergene Code: A, G

Urchig & Beliebt

Füürwehrsalat

Wurst-Käse-Salat mit Pommes Frites

CHF 18.80

Allergene Code: G

Röstigraben

Knusprige Rösti, dazwischen feiner Wurst-Käse-Salat

CHF 20.80

Allergene Code: G

Wurst- oder **W**urst-Käse-Salat

Einfach

CHF 14.80

Garniert

CHF 18.80

Allergene Code: G

Kalbs- oder **S**chweins-Bratwurst mit **Z**wiebelsauce

Rösti

CHF 18.80

Allergene Code: A, G

Ochsenrösti

Rösti mit Rohschinken, Tomaten und Käse überbacken

CHF 20.80

Allergene Code: G

Käsespätzli

Eierspätzli, Zwiebeln und Speck überbacken mit Käse

CHF 18.80

Allergene Code: A, G

Wiener Spaghetti

Spaghetti mit Tomatensauce und panierten Schweinstücken

CHF 24.80

Allergene Code: A, G

Heisser Fleischkäse

Spiegelei und Pommes Frites

CHF 18.80

Allergene Code: A, G

Beilagen

Kartoffel-Gratin, Trockenreis, Salzkartoffeln, Pommes Frites,
frisches Saisongemüse, Rösti, Eierspätzli, Butternudeln

Eine Beilage im Preis inbegriffen, jede weitere

CHF 6.50

Fleischherkunftsdeklaration

Rindfleisch: *	Australien / 
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 Haltungform

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)