

Eusi Spiischarte

Vorspiise

Knackig grüne Blattsalat 8.00

Bunt gmischte Salat 9.50

Salatschüssle, gefüllt mit kunterbuntem Salat und chnuschprige Brotwürfeli Ab 2 Persone 8.50

Weli Sauce dörfds dezue sii, huusgmachti Schwiizer oder Edlibacher ?

Suppe

Huusgmachti Suppe us em Töpfli 8.50

Kalte Gerichte

Wurst-Chäs-Salat garniert 19.50

Salatteller mit Ei 17.50

Immer gueti Klassiker us de Pfanne

Schwiinsschnitzeli anere feine Rahmsauce 26.50
Dezue gits feini Butternüdeli und saisonals Gmües

Schwiinsfilet nach Rössli Art 31.00
Servierts wirts uf bunt gmischem Gmües und überbache mitere sämige Chäs - Rahmsauce

Falschi Schnägge us Rindsfiletschtück 28.00
Servierts werdets überbache mit würzigem, im Huus gmachtem Chrüterbutter, Salat oder Pommfrits

Chalbsgschnätzlets nach Züri Art 38.00
Servierts wirts mitere chnuschprige Ankeröschtli

Us em Wasser

Forelle mit Orange-und Zitroneschiibe gart 32.00
Servierts wird das Fischli mit feine Händöpfeli und Gmües

Feins ohni Fleisch

Walliserröschtli, chnuschprig brate, mit Chäs und Tomate überbache 23.00

Äplermagrone mit Röschtzwieble 22.00
Servierts werdi's mit Öpfelmues

Lamm vom Bio-Hof Zürcher, Unterschwand

Da mir s`ganzi Lamm verarbeiten gilt`s "S'het so langs het"

Vorspiis	Salat mit gebratener Geisswurst	14.50
Hauptspiise	Lammburger mit Chäs und Speck	24.50
	Lammbraten	28.50
	Pastetli gefüllt mit Lammvoessen	28.50
	Lammgigot mit Chrüterjus	39.50
	Lammracks mit Chrüterkruste und Bratejus	42.50
	Lammhaxe	32.50
	Lammleber	31.50

Biilage gits: Händöpfelistock
Nüdeli
Brathändöpfeli

Gmües
Fitnesställer
Pommfrits

Rind

Da mir s`ganzi Rind verarbeiten gilt`s "S'het so langs het"

Vorspiise	Salat mit feinen Rindsstreifen	14.50
	Rindstatar	24.50
Hauptspiise	Rindsburger mit Chäs und Speck	24.50
	Rindsbraten	28.50
	Rindsgeschnetzeltet anere Rahmsauce	30.50
	Rindsfilet	46.00
	Entrecôte	42.50
	Rindshaxe	30.00
	Rindstatar	34.50

Biilage gits: Händöpfelistock
Nüdeli
Brathändöpfeli

Gmües
Fitnesställer
Pommfrits