

Salate

<i>Grüner Salat</i>	8.00
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>Gärtnerteller</i>	16.80
<i>(Bunt gemischter Salatteller mit Ei garniert)</i>	
<i>Wurstsalat einfach</i>	12.50
<i>Wurstsalat garniert</i>	15.80
<i>Wurst-Käsesalat einfach</i>	13.80
<i>Wurst-Käsesalat garniert</i>	16.80

Probieren Sie unsere hausgemachtes Himbeerdressing!

Suppen

<i>Tages Suppe</i>	5.50
<i>(Äs hät solangs hät)</i>	
<i>Bouillon Nature</i>	6.50
<i>Bouillon mit Sherry</i>	8.50
<i>Tomaten crème</i>	7.50

Vegetarisches

<i>Spätzlipfanne</i>	19.80
<i>Hausgemachte Spätzli an Rahmsauce mit buntem Gemüse, Gratiniert mit Käse</i>	
<i>Spaghetti Napoli</i>	15.80
<i>an würziger Tomatensauce</i>	
<i>Käserösti mit Ei</i>	20.80
<i>Rösti überbacken mit Käse, belegt mit einem Spiegelei und frischem Gemüse</i>	
<i>Vegi Burger</i>	20.80
<i>Burger-Patty auf Basis von Seitan und Sojamehl Hausgemachten Brötchen, Salatblatt, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Raclette-Käse mit hausgemachter Honig-Senfsauce, serviert mit Pommes frites</i>	

Für unseren kleinen Gäste

<i>Micky Maus</i>	12.80
<i>Portion Chicken Nuggets "6 Stück" mit Pommes frites</i>	
<i>Susi & Strolch</i>	10.50
<i>Kleine Portion Spaghetti an Tomatensauce mit Käse</i>	
<i>Mini Cordon Bleu</i>	17.80
<i>gefüllt mit Schinken und Raclette, Pommes frites</i>	

Hirschen Hit

Riesen Cordon bleu "Dä Heinz"

Hausgemachtes Cordon bleu mit Schinken, Raclette-Käse

und Knoblauch, Pommes frites

mit Schwein 34.80

mit Kalb 43.80

Texasburger (100% Rind)

20.80

Beefburger 150g auf Salatblatt im hausgemachten Brötchen,

Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Speck und Raclette-Käse

mit hausgemachter Barbecue Sauce, serviert mit Pommes frites

Grilladen

Rindsfilet ca. 250g

49.80

Entrecôte ca. 250g

36.80

Schweinssteak ca. 250g

27.00

Mähdreschersteak ca. 450g

35.80

Kalbschnitzel ca. 180g

36.50

Pouletbrüstchen ca. 160g

21.80

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen unseren hausgemachten
Kräuterbutter und eine Beilage nach Wahl:

-Pommes -Rösti - Hausgemachte Spätzli

-Reis -Nudeln - Gemüse -Spaghetti

jede weitere Beilage: 6.00

Spezialitäten

Rindsfilet Stroganoff 42.80

*Rindsfiletwürfel kurz angebraten an Paprika-Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli*

Pouletbruststreifen Stroganoff 26.80

*An herzhafter Stroganoffsauce, abgelöscht mit Vodka
serviert mit Spätzli*

Kalbfleisch Zürcher Art 38.80

*geschnetzeltes Kalbfleisch, kurz angebraten an
Champignon-Rahmsauce mit goldbraun gebratener Rösti*

Kalbschnitzel "Grimaldi" 39.80

*Kalbschnitzel ca. 180g an feiner Cognac-Rahmsauce
Nudeln in Butter*

Schweinssteak Walliser Art 28.80

*Schweinssteak ca. 250g belegt mit Tomaten
überbacken mit Käse*

Pommes frites

Raul's Spezial Tikka Masala 24.80

*Pouletbrust geschnetzelt, an feiner Currysauce
mit Kartoffeln und Tomaten
dazu Trockenreis*



Beliebtes

Schweinsrahmschnitzel 24.80

*Zarte Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce
serviert mit Nudeln in Butter*

Zartes Piccata 26.00

*Zarte Schweinsschnitzel an einer Käse-Ei-Marinade
mit Garnitur von Champignons, Schinken und Peperoni
dazu Spaghetti an Tomatensauce*

Schweinsschnitzel paniert 22.80

Zarte Schnitzel Paniert mit Pommes Frites

Pouletschnitzel paniert 24.80

Zartes Schnitzel mit Pommes Frites

Hacksteak (200g) 18.80

*100% Rind an feiner Jus, belegt mit Spiegelei
Pommes frites*

Fleischkäse (180g) vom Grill 16.80

*an feiner Jus, belegt mit Spiegelei
Pommes frites*

Schweinsleberli 18.80

verfeinert mit Malaga, goldbraun gebratene Rösti

Kalbsleberli 31.80

verfeinert mit Malaga, goldbraun gebratene Rösti

Fondue Chinoise

à Discretion

(ab 2 Personen)

Food Waste

*Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen gemischten Salat
mit Sauce nach Wahl*

*Zum Fondue Chinoise begleiten Sie folgende
Fleischsorten:*

Pferd, Rind, Kalb, Puten

*Als Beilage stehen Reis oder Pommes frites
zur Auswahl*

*Wir bitten Sie, sich für unsere Saucen zu entscheiden:
Knoblauch, Tartar, Cocktail, Curry, Sweet-Chili, Senf-
Honig, BBQ, Ananasstücke, Café de Paris und
Meerrettich*

*Runden Sie das Chinoise mit einer Tasse Ihrer
Bouillonsuppe ab.*

mit Sherry + 5.-

Preis pro Person: 37.80

Dessert

Hausgemachte Spezialitäten

<i>Panna Cotta (mit Himbeercoulis)</i>	7.00
<i>Karamellchöplfi (im Dessertglas serviert)</i>	7.50
<i>Erdbeeren aus der Region mit Rahm</i>	7.50
<i>Coupe Romanoff</i>	10.80

Coupe

<i>Coupe Dänemark</i>	9.80
<i>(Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm)</i>	
<i>Coupe Nussknacker</i>	9.80
<i>(Nuss- und Moccaglace mit Rahm)</i>	
<i>Coupe Ticino</i>	9.80
<i>(Zitronensorbet, Erdbeer- und Schokoladenglace mit Rahm)</i>	
<i>Eiskaffee</i>	9.80
<i>(Moccaglace mit Espresso und Rahm)</i>	

Mit Alkohol

<i>Coupe Baileys</i>	10.80
<i>(Vanille- und Moccaglace mit Baileys und Rahm)</i>	
<i>Le Colonel</i>	10.80
<i>(Zitronen Sorbet mit Wodka)</i>	
<i>Sorbet Zwetschge</i>	10.80
<i>(Zwetschgensorbet mit Vieille Prune)</i>	

Glace & Sorbet



Vanille



Stracciatella



Schokolade



Erdbeere



Mocca



Zitrone



Traube



Mango



Karamell



Zwetschgen



Nuss

Pro Kugel: 3.20

Rahmzuschlag: 1.20

Kinderglace: 7.00



s'tassli därfsch hei nä

Lieber Gast

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

Herkunft unserer Produkte

<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Pferd</i>	<i>Argentinien</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Putten</i>	<i>EU</i>
<i>Wild</i>	<i>EU</i>

Das meiste Fleisch stammt aus der Schweiz von einem vertrauenswürdigen Metzger dem das Wohl der Tiere sowohl als auch das des Menschen am Herzen liegt.

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer