



Grüezi Mitenand,

Wir begrüssen Euch im Dorfkern von Unter-Affoltern, im liebevoll genannten «UD».
Für ein stärkendes Mittagsmenu, ein frisch gezapftes Feierabendbier
oder einfach zum gemütlichen Zusammensein – im UD sind Alle herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie mit unserer regional und frisch zubereiteten Schweizerküche verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeberin Sandra und s'ganze Unterdorf Team




Wirtschaft Unterdorf - s'UD

Unsere Öffnungszeiten

Restaurant: Dienstag – Samstag 09:00 – 23:00 / Sonntag 10:00 – 21:00

Küche: Dienstag – Samstag 11:30 – 22:00 / Sonntag 11:30 – 20:00

« 26 Kantön, 26 G'richt »


Das -Special – jede Woche aus einem anderen Kanton
ein traditionelles Gericht

Fragen Sie unsere Mitarbeiter, in welchem Kanton wir gerade zu Besuch sind

Huusgmachtli Suppe

Tagessuppe (Dienstag-Freitag) klein 7.00 / gross 10.50

Hausgemachte Rinds-Bouillon mit Flädli oder Eigelb 8.50

 - Weissweincremesuppe 10.50

Früsche Salat - an unseren hausgemachten Salatsaucen Italienisch oder Französisch

Blattsalat - verschiedene, frische Blattsalate 9.50


Gemischter Salat - mit knackigen Salaten und frischem Gemüse 10.50

Tomatensalat mit Zwiebeln und hausgemachtem Basilikum Pesto 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella Fior di Latte und hausgemachtem Basilikum Pesto 15.50

Unser Mozzarella ist aus 100% Schweizer Qualitätsmilch, Suisse Garantie und swissmilkgreen zertifiziert


Wurst-Käsesalat mit Cervelat, Gewürzgurken, Zwiebeln und feiner Hauskäse-Mischung
einfach 20.50 / garniert 26.50 / mit Pommes frites 29.50

 Unterdorf-Salat - gemischtes, knackiges Salatbouquet garniert mit Früchten,
dazu pikante Orangen-Currymayonnaise 22.50

- mit grillierter Pouletbrust 28.50
- mit Egli-Chnuscherli + Tatarsauce 28.50

Feins Rindstatar mit Toast und Butter klein 24.50 / gross 29.50

zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Whisky +2.00

 s'UD-Plättli – zum Teilen, für Zwischendurch oder als Hauptgang
mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Rauchschinken, Hartkäse,
frischem Brot und Butter 28.50

Früschi Pinsa us em Steinofe

ca. 250 Gramm Sauerteigboden– leicht bekömmlich, luftig und sehr aromatisch

Alle Pinsa sind belegt mit frischem, saftigem Mozzarella, zupffrischem Basilikum und hausgemachtem Tomaten-Sugo wie bei Nonna



Unser Mozzarella ist aus 100% Schweizer Qualitätsmilch, Suisse Garantie und swissmilkgreen zertifiziert

Pinsa Margherita 26.50

Mit frisch aufgeschnittenem Salami-Milano 27.50

Mit würzigem Bündner Rohschinken 28.50

Mit Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 28.50

Mit saftigem Schinken und frischen Champignons 28.50

Gluschtig's und Vegetaris'h's



Hausgemachter Spätzli-Gratin mit Gemüse und feinstem Bauernspeck 24.50

Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten, Raclette-Käse und Spiegelei vom Weidehuhn 25.50

Äpler Maggronen mit Kartoffeln, Rahm, Hauskäse, Röstzwiebeln, Apfelmus 27.00

Bunter saisonaler Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei vom Weidehuhn 27.50

Fleisch Eggä – EUSE TIPP



Im Restaurant im Guss-Pfännli – Im Garten auf dem heissen Stein

(Di.-Fr. ab 17.30 / Sa. & So. ganztags)

ca. 200 Gramm dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen und eine Beilage

Pommes frites, Teigwaren, Salat, Gemüse, Salzkartoffeln oder hausgemachte Spätzli

Rindsfilet – erste Qualität	54.00	Black Angus Entrecôte	47.00
Vegi Halloumi-Käse 250gr mit Rosmarin	32.50	Pferdefilet	46.00
Schweins Nierstück	34.50	Poulet Brust	34.50

Schweizer Poulet us em Ofe (ca. 30 Minuten)

7 Pouletflügeli aus dem Ofen mit Pommes frites und Knobli-Mayonnaise 27.50



Ganzes Mischtchraterli, geteilt serviert an Salbei-Butter und Pommes frites 30.50

Klassiker wo uf'd Charte ghöred


Buurebratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites 25.50

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites 26.50

Haus-Geschnetzelte Kalbs-Leber mit Apfel, Zwiebeln, Kräutern mit Butterrösti 37.50



Haus-Geschnetzelte Kalbs-Leber UD-Art, serviert mit unserem hausgemachtem Jus dazu Butterrösti 39.50



Wiener-Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Gemüse und Pommes frites 39.50
Züri-Gschnätzlets vom Kalb an hausgemachter Champignonrahmsauce mit Butterrösti 41.50
Schweins Cordon Bleu serviert mit Gemüse und Pommes frites 32.50 (mit Kalb + 13.00)
 Cordon Bleu UD mit Raclette-Käse und Rauchschinken, Gemüse und Pommes 34.50

Fisch

Eglifilet-Knusperli mit unserer bekannten hausgemachten Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat 27.50

Zusätzlich: Beilagen-Portion +6.00, hausgemachter Braten-Jus +4.00, div. Saucen +2.00

Herkunftsdeklarationen

Die Metzgerei Angst aus Zürich liefert uns frisches Fleisch und verschiedene Spezialitäten. Unsere Eier sind aus Weidelandhaltung und kommen frisch von unserem direkten Nachbarn dem Schumacher's Hof aus Unter-Affoltern. Das frische Gemüse liefert uns der Familienbetrieb Haegeli. Wir berücksichtigen bei jeder Möglichkeit unsere Bauern und Lieferanten aus der Umgebung. Wir sind verpflichtet die Allergenen Stoffe mündlich deklarieren zu können.  Vegetarisch oder  Vegan möglich.

Die Deklarationsangaben finden Sie offen einsehbar im Restaurant und/oder auf der Gartenwirtschaft im Steller. Bitte fragen Sie bei unseren Service-Mitarbeitern nach, sie helfen Ihnen gerne weiter.

Ihre Gastgeberin

Sandra Zabatta

eidg. Gastro-Betriebsleiterin FA

Die Internet-Präsenz ist mittlerweile wichtiger denn je, auch für kleine Betriebe wie s'UD. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie bei Google eine Rezension hinterlassen würden. Bei Fragen oder Unklarheiten, sprechen Sie uns doch bitte direkt vor Ort an - vielen Dank!



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.