

Salat Vorspeisen

Grüner Blattsalat <i>Green salad</i>	9.00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> AEFGKLM	10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croutons <i>Lamb's lettuce salad</i> <i>with chopped egg, bacon and bread</i> <i>dices</i> ACGLM	11.50
Herbstsalatschale, Gebratene Pilze, Trauben, Apfelstreifen und Baumnusskernen auf bunten Blattsalaten <i>Autumn Salad with</i> <i>Mushrooms, Grapes,</i> <i>Aplestripes and walnuts on a bed</i> <i>of salad</i> GHLMO	19.00
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast <i>Smoked Salm with</i> <i>Horseradish and Toast</i> ADGLM	22.50
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebelringen einfach garniert <i>Swiss salad with</i> <i>sausage, cheese and Oniogns</i> <i>not garnished or garnished with</i> <i>vegetable salat</i> AEFGKLM	17.50 21.50
Rassiges Rindsfleischtartar mit Toast und Butter 150 g 250 g <i>Steak tartare with toast and butter</i> AGLM	25.50 39.50



Währschafftes Suppen

Kürbissuppe mit Rahm <i>Pumkinsoup with wipped cream</i> GLM	9.50
Marronisuppe mit Heidelbeeren <i>Chestnutsoup with blueberry</i> GHLM	9.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.00
Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln <i>Tripes on a tomato sauce</i> <i>with cumin and boiled potatoes</i> GLMO	18.50
Suure Mocke nach Bärner Art mit Kartoffelstock und Rotkabis <i>Marinated beef Berner style</i> <i>with mashed potatoes</i> <i>and market vegetable</i> AGLMO	26.50
Schwynsbrägu von Grossaffoltern mit Kartoffelstock <i>Pork ragout with bones</i> <i>and mashed patatos</i> GLMO	24.00

Alle Preise inkl. MwSt

Chäs Gricht



Original Zürcher geschnetzeltes Kalbfleisch mit Nieren und Röschi <i>Sliced veal Zurich style</i> <i>with hashed brown potatoes</i> <i>and kidneys</i> GLMO	35.50
Schweinsschnitzel an Champignons- Rahmsauce mit Butternudeln <i>Escalope of porc with</i> <i>mushroom sauce</i> <i>served with homemade noodles</i> ACGLMO	25.50
Gebratene Riesencrevetten auf Gemüserisotto <i>Black Tiger prawns on a vegetable</i> <i>risotto</i> BGLMO	32.50
Raclette bis gnue hesch Raclette à discrétion <i>Meltet swiss cheese Raclette with</i> <i>steam potatoes</i> <i>eat until enough</i> G	29.50
Chäsfondue "Wisses Chrüz" mit Brot auf Wunsch auch mit Kartoffeln <i>Cheese Fondue "White Cross"</i> AGO	25.50
Chässchnitte mit Sauerkraut und Speck mit 1 Spiegelei mit 2 Spiegeleiern <i>Swiss breadtoast with cheese,</i> <i>Sauerkraut and bacon</i> <i>with 1 or 2 fried egg</i> ACGLMO	18.50 +1.60 +3.20

Klassiker

ohni Fleisch

Walliser Rösti mit Tomaten und Käse überbacken mit 1 Spiegelei mit 2 Spiegeleiern <i>Hashed brown potatoes</i> <i>with tomatoes and cheese</i> <i>with 1 oder 2 fried egg</i> CG	20.50 +1.60 +3.20
Risotto mit Marroni, Rosenkohl und Trauben <i>Risotto with chestnut,</i> <i>Brussels sprouts and Grapes</i> GHLMO	24.50
Kürbisrisotto mit Pilzen <i>Pumkin Risotto with mushrooms</i> GLMO	24.50
Hausgemachte Nudeln mit Wirsingpesto <i>Homemade Nudels</i> <i>with savoy cabbage</i> ACGKLMO	25.50
Vollmondfondue Full moon Fondue 25. September 2018 24. Oktober 2018 23. November 2018 22. Dezember 2018 21. Januar 2019 19. Februar 2019 21. März 2019	
Fondue und Raclette Gerichte servieren wir Ihnen nur in der Schwiizer-Stube. Danke für Ihr Verständnis! Chees Fondue and Raclette are only served in the Swiss Restaurant. Um die Hieroglyphen, Buch- stabensalat zu entziffern, verlangen Sie Bitte das extra Blatt beim Service.	