


BLEICHI
BEIZ


SPEISE-
KARTE




VORSPEISEN | SUPPEN | SALATE

Spargelcremesuppe mit Safran-Chili-Espuma 
CHF 13.50


Tagessuppe – täglich frisch zubereitet ... «es hät so lang's hät»
CHF 9.50

Bunter Blattsalat mit Haus- oder italienischem Dressing 
CHF 11.50 | CHF 10.00 ab 2 Personen aus der Schüssel zum teilen

Gemischter Salat mit Haus- oder italienischem Dressing 
CHF 13.50


Frischer weisser und grüner Spargel an Sauce Hollandaise,
wahlweise mit oder ohne Bauernschinken
CHF 24.50 | CHF 17.50

Asiatisch marinierter Tuna
auf Zucchettischeiben, begleitet von Lauch-Couscous
CHF 19.50

Marinierter Tofu 
auf Spinat-Paprika Salat mit Parmesan Panna Cotta
CHF 15.50

Muulverrucktmacherteller
Bündnerfleisch, Arancini, Rauchwurst, Oliven, Chässtückli, Bruschetta und Chnolibrot
Klein CHF 18.50 | Gross CHF 28.50

Rindstatar
mit Brandy verfeinert, serviert mit Toast und Butter
wahlweise *scharf, mittel-scharf oder mild*
70g CHF 21.50 | 140g 28.50 | 210g 36.50

Auberginentatar 
mit Bärlauch und Brandy verfeinert, serviert mit Toast und Margarine
wahlweise *scharf, mittel-scharf oder mild*
70g CHF 20.50 | 140g 26.50 | 210g 33.50



HAUPTSPEISEN

Kalbs-Paillard
Sauce Hollandaise, Spargeln und Bratkartoffeln
CHF 49.50

Rindsentrecôte
mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites
CHF 42.50



Geschmorter Rindssaftbraten
in Natursauce, mit rahmiger Rosmarinpolenta und gedünstetem Apfelrotkraut
CHF 38.50


Geschnetzelte Kalbsleberli
sautiert in Butter mit Zwiebeln und Kräutern, dazu Butterrösti
CHF 39.50

Zürcher Kalbgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, dazu Butterrösti
CHF 43.50

Schweins Cordonbleu
gefüllt mit Buureschinken und Bergkäse, dazu Gemüse und Pommes frites
CHF 39.50

Gebratener Lachs
mit Spargel-Kartoffelragout
CHF 39.50

Massaman-Curry, dazu Basmatireis
mit Kichererbsen und Gemüse CHF 30.50  
mit Poulet und Gemüse CHF 35.50

Geräucherter Tofu 
auf Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto und gerösteten Pinienkernen
CHF 32.00

Fragen Sie uns nach unserem fleischlosen Tagesgericht... «es hät so lang's hät» 



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenmousse

CHF 14.50 | als Probiererli CHF 8.50

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce

CHF 14.50 | als Probiererli CHF 8.50

Gebrannte Crème mit karamellisierten Nüssen

CHF 12.50 | als Probiererli CHF 8.50

Zimtparfait mit Orangensalat

CHF 12.50

Marroniküchlein mit Pistazienglace

CHF 12.50

Bleiche Dessert Symphonie

Eine Auswahl unserer hausgemachten Dessert Spezialitäten

CHF 16.50

SÜSSWEIN

Goldene Finesse 2021



QWs Burgenland | Salzl Seewinkelhof | Österreich

3.75dl 59 | 1dl 17



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Schwein	CH
Kalb	CH EU
Poulet	CH
Rind	CH EU
Lachs	Schottland
Tuna	Vietnam
Wurstwaren	CH EU
Brotprodukte	CH

 Vegetarisch |  Vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

