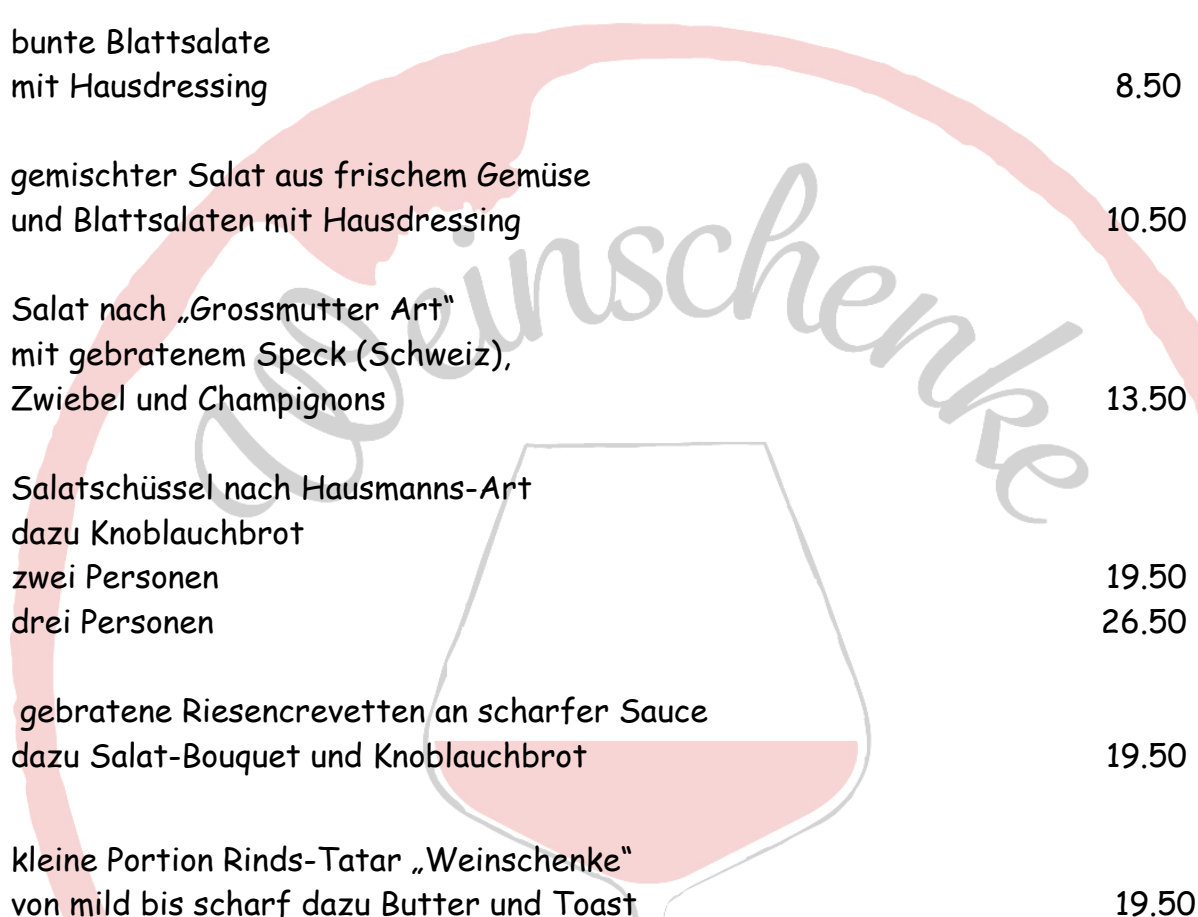


Vorspeisen



hausgemachtes Knoblauchbrot mit Oliven garniert	9.50
bunte Blattsalate mit Hausdressing	8.50
gemischter Salat aus frischem Gemüse und Blattsalaten mit Hausdressing	10.50
Salat nach „Grossmutter Art“ mit gebratenem Speck (Schweiz), Zwiebel und Champignons	13.50
Salatschüssel nach Hausmanns-Art dazu Knoblauchbrot zwei Personen	19.50
drei Personen	26.50
gebratene Riesengarnelen an scharfer Sauce dazu Salat-Bouquet und Knoblauchbrot	19.50
kleine Portion Rinds-Tatar „Weinschenke“ von mild bis scharf dazu Butter und Toast	19.50

Cordon bleu - Spezialitäten und mehr.....

*Schweins-Cordon-Bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)
dazu Pommes-frites und Gemüse* **28.50**

*Schweins-Cordon bleu Spezial
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **29.50**

*Schweins-Cordon bleu Café de Paris Spezial
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse) mit Butter Café de Paris überbacken
dazu Pommes frites und Gemüse* **32.50**

*Schweins-Cordon bleu „Knobli“
(mit Speck, Knoblauch, Zwiebel) dazu Pommes frites und Gemüse* **29.50**

*Schweins-Cordon bleu in der Pfefferkruste
mit Salat garniert* **28.50**

*Kalbs-Cordon bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **38.50**

*Kalbs-Cordon bleu Spezial
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **39.50**

*Kalbs-Cordon bleu Café de Paris Spezial
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse) mit Café de Paris überbacken
dazu Pommes frites und Gemüse* **42.50**

Hauptgerichte

Rinds-Tatar „Weinschenke“ von mild bis scharf dazu Butter und Toast	28.50
kleine Portion	19.50
Riesengravadur „Black Tiger“ an scharfer Sauce mit Zwiebel, Knoblauch, Sambal Olek, Tomate und Petersilie dazu Reis	32.50
Kleine Portion	28.50
Rinds-Entrcôte (ca. 200g) an Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Gemüse	42.50
Rindsfilet (ca 220g) an Zwiebel-Portweinsauce mit Rosmarin verfeinert dazu Pommes Frites und Gemüse	51.50
kleine Portion (ca 150g)	46.50
geschnetzeltes Kalbfleisch Züricher Art, mit Champignons dazu hausgemachte Kartoffelrösti	35.50
kleine Portion	31.50
geschnetzeltes Kalbsleberli an feiner Sauce mit Zwiebeln Kräutern dazu hausgemachte Kartoffelrösti	33.50
kleine Portion	29.50
panierte Schweinsschnitzel dazu Pommes-frites und Gemüse	25.50
kleine Portion	21.50
Paniertes Kalbsschnitzel dazu Pommes frites und Gemüse	35.50
kleine Portion	31.50
Schweins-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse	25.50
kleine Portion	21.50
Kalbs-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse	35.50
kleine Portion	31.50

Vegetarisch/Fleischlos

Weisswein-Risotto mit verschiedenem Gemüse an Kokosmilch mit Red Curry und gebratenem Tofu kleine Portion	26.50 22.50
«Vegi»- Rösti mit Gemüse und Appenzeller Käse überbacken kleine Portion	24.50 20.50
frische Ravioli mit Steinpilzen gefüllt an einer feinen Weisswein-Buttersauce kleine Portion	26.50 22.50

Über Allergene in den Speisen geben wir Ihnen gern persönlich Auskunft

Fleischdeklaration:

Vorzugsweise wird Schweizer Fleisch verwendet, sollte es einmal nicht möglich sein wird dies separat ausgewiesen. Lamm -NSL-NH Kann mit nichthormonellen Leistungsförderungen, wie Anitibiotika, erzeugt worden sein

Poulet - Schweiz

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Rind - Schweiz, Argentinien, Australien

Lamm- Neuseeland