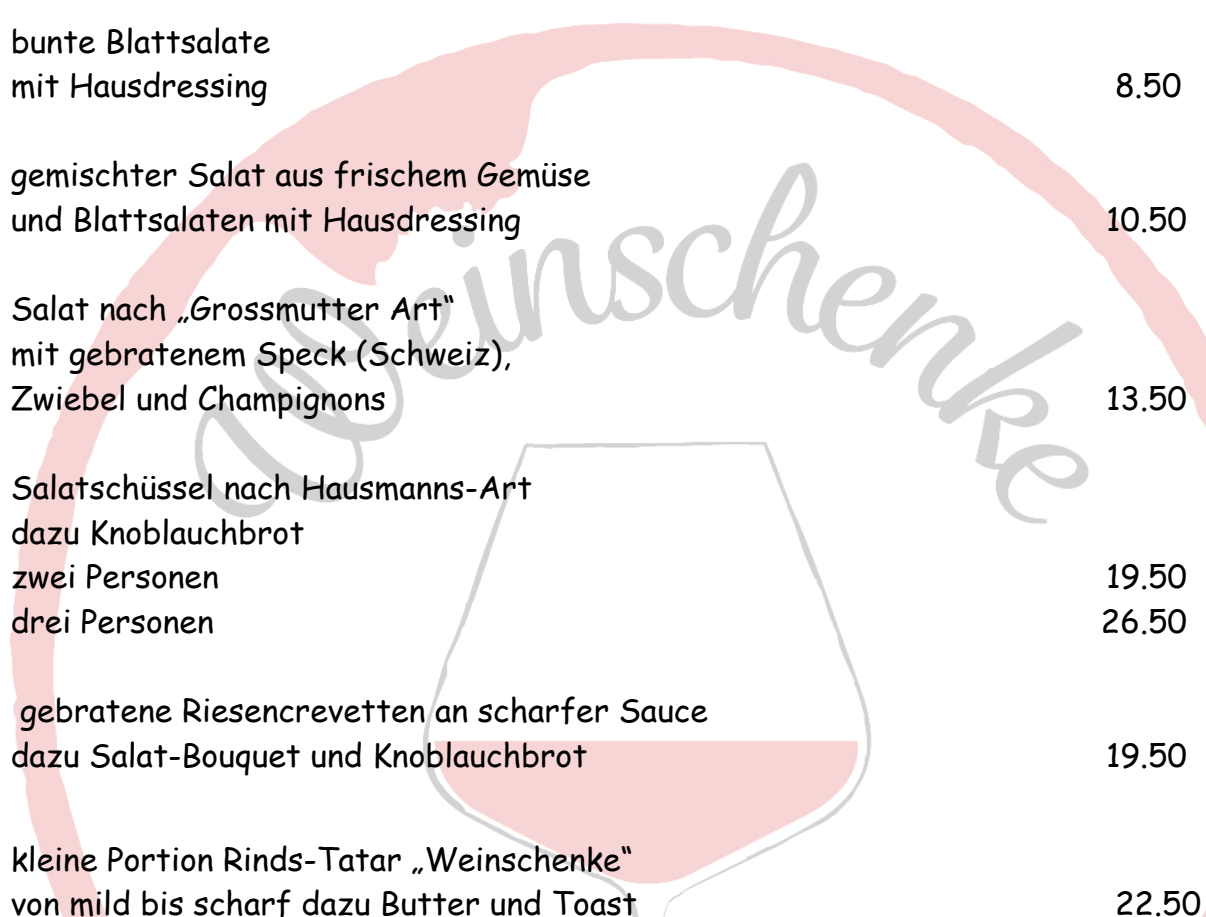


Vorspeisen



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	22.50

Cordon bleu - Spezialitäten und mehr.....

*Schweins-Cordon-Bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)
dazu Pommes-frites und Gemüse* **29.50**

*Schweins-Cordon bleu Spezial
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **30.50**

*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* **33.50**

*Schweins-Cordon bleu „Knobli“
(mit Speck, Knoblauch, Zwiebel) dazu Pommes frites und Gemüse* **30.50**

*Schweins-Cordon bleu in der Pfefferkruste
mit Salat garniert* **29.50**

*Kalbs-Cordon bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **39.50**

*Kalbs-Cordon bleu Spezial
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **40.50**

*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* **43.50**

Hauptgerichte

Rinds-Tatar „Weinschenke“ von mild bis scharf dazu Butter und Toast	29.50
kleine Portion	22.50
Riesengrillen „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	36.50
kleine Portion	32.50
geschnetzeltes Kalbsleberli an feiner Sauce mit Zwiebeln Kräutern dazu hausgemachte Kartoffelrösti	34.50
kleine Portion	30.50
panierte Schweinsschnitzel dazu Pommes-frites und Gemüse	27.50
kleine Portion	23.50
Paniertes Kalbsschnitzel dazu Pommes frites und Gemüse	37.50
kleine Portion	33.50
Schweins-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse	27.50
kleine Portion	23.50
Kalbs-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse	37.50
kleine Portion	33.50

Vegetarisch/Fleischlos

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