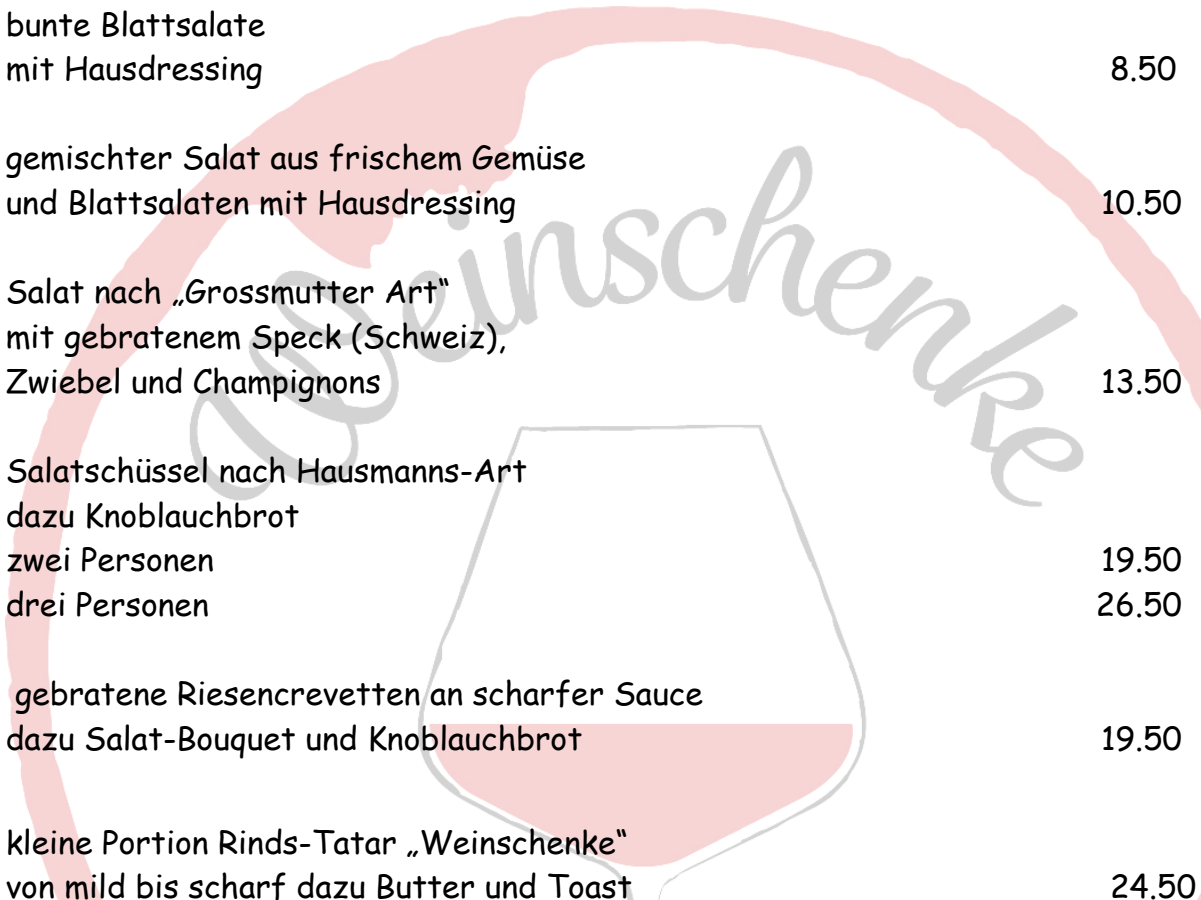


## Vorspeisen



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	24.50

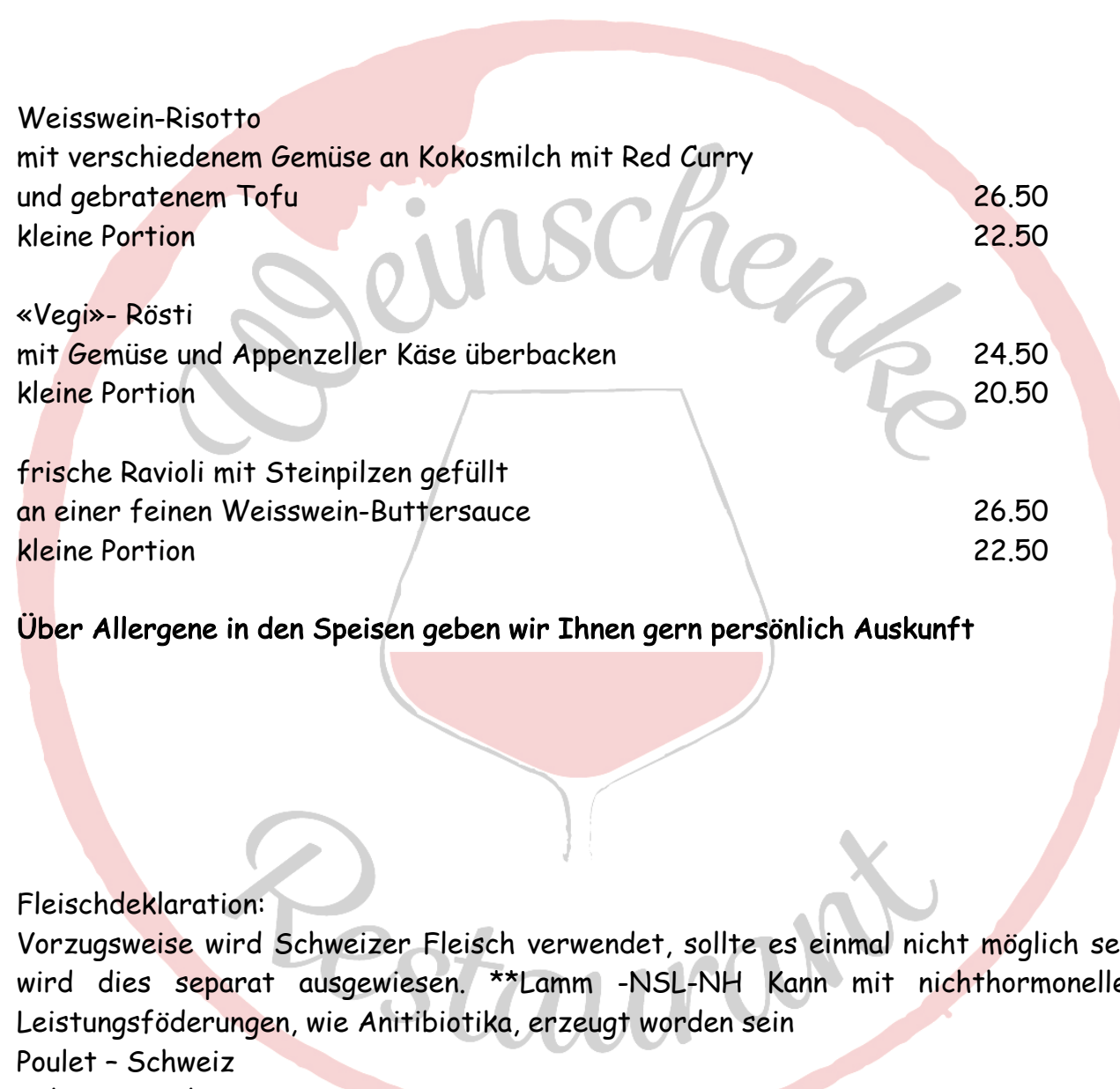
## Cordon bleu - Spezialitäten und mehr.....

<i>Schweins-Cordon-Bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse) dazu Pommes-frites und Gemüse</i>	<i>29.50</i>
<i>vom Kalb</i>	<i>39.50</i>
<i>vom Rind</i>	<i>39.50</i>
<i>Schweins-Cordon bleu Spezial (rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken, Appenzeller Käse) dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>30.50</i>
<i>vom Kalb</i>	<i>40.50</i>
<i>vom Rind</i>	<i>40.50</i>
<i>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</i>	<i>33.50</i>
<i>vom Kalb</i>	<i>43.50</i>
<i>vom Rind</i>	<i>43.50</i>
<i>Schweins-Cordon bleu „Knobli“ (mit Speck, Knoblauch, Zwiebel) dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>30.50</i>
<i>vom Kalb</i>	<i>40.50</i>
<i>vom Rind</i>	<i>40.50</i>
<i>Schweins-Cordon bleu in der Pfefferkruste mit Salat garniert</i>	<i>29.50</i>
<i>vom Kalb</i>	<i>39.50</i>
<i>vom Rind</i>	<i>39.50</i>
<i>Schweins-Cordon bleu «Spezial» mit getrockneten Tomaten, Speck, Zwiebel, Mostbröckli und Sambal Olek dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>34.50</i>
<i>vom Kalb</i>	<i>44.50</i>
<i>vom Rind</i>	<i>44.50</i>

## Hauptgerichte

Rinds-Tatar „Weinschenke“ von mild bis scharf dazu Butter und Toast kleine Portion	31.50 24.50
Riesengrillen „Black Tiger“ an scharfer Sauce mit Zwiebel, Knoblauch, Sambal Olek, Tomate und Petersilie dazu Reis Kleine Portion	32.50 28.50
geschnetzeltes Kalbfleisch Züricher Art, mit Champignons dazu hausgemachte Kartoffelrösti kleine Portion	36.50 32.50
geschnetzeltes Kalbsleberli an feiner Sauce mit Zwiebeln Kräutern dazu hausgemachte Kartoffelrösti kleine Portion	34.50 30.50
panierte Schweinsschnitzel dazu Pommes-frites und Gemüse kleine Portion	27.50 23.50
Paniertes Kalbsschnitzel dazu Pommes frites und Gemüse kleine Portion	37.50 33.50
Schweins-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse kleine Portion	27.50 23.50
Kalbs-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse kleine Portion	37.50 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