


Vorspeisen



hausgemachtes Knoblauchbrot mit Oliven garniert	10.50
bunte Blattsalate mit Hausdressing	9.50
gemischter Salat aus frischem Gemüse und Blattsalaten mit Hausdressing	11.50
Salat nach „Grossmutter Art“ mit gebratenem Speck (Schweiz), Zwiebel und Champignons	14.50
Salatschüssel nach Hausmanns-Art dazu Knoblauchbrot zwei Personen	20.50
drei Personen	27.50
gebratene Riesengarnelen an scharfer Sauce dazu Salat-Bouquet und Knoblauchbrot	21.50
kleine Portion Rinds-Tatar „Weinschenke“ von mild bis scharf dazu Butter und Toast	26.50

Cordon bleu - Spezialitäten und mehr...auch als Fitnesssteller

*Schweins-Cordon-Bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)
dazu Pommes-frites und Gemüse* **30.50**

vom Kalb **40.50**

vom Rind **40.50**

*Schweins-Cordon bleu Spezial
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **31.50**

vom Kalb **41.50**

vom Rind **41.50**

*Schweins-Cordon bleu Café de Paris
(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken,
Appenzeller Käse) mit Butter Café de Paris überbacken
dazu Pommes frites und Gemüse* **34.50**

vom Kalb **44.50**

vom Rind **44.50**

*Schweins-Cordon bleu „Knobli“
(mit Speck, Knoblauch, Zwiebel, Schinken und Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **31.50**

vom Kalb **41.50**

vom Rind **41.50**

*Schweins-Cordon bleu in der Pfefferkruste
(gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)
dazu Pommes frites und Gemüse* **31.50**

vom Kalb **41.50**

vom Rind **41.50**

und weiter geht's

Schweins-Cordon bleu «Mostbröckli»
*(gefüllt mit getrockneten Tomaten, Speck, Zwiebel, Mostbröckli,
Sambal Olek, Schinken und Appenzeller Käse
dazu Pommes frites und Gemüse* **35.50**

vom Kalb **45.50**
vom Rind **45.50**

Schweins-Cordon bleu «Rohschinken»
*gefüllt mit Rohschinken, Tomate, Speck, Sambal Olek
und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse* **35.50**

vom Kalb **45.50**
vom Rind **45.50**

Schweins-Cordon bleu «Ananas»
*gefüllt mit Ananas, Schinken, Speck, Sambal Olek
und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse* **35.50**

vom Kalb **45.50**
vom Rind **45.50**

weitere Hauptgerichte.....

Rinds-Tatar „Weinschenke“
von mild bis scharf dazu Butter und Toast **33.50**
kleine Portion **26.50**

Riesencrevetten „Black Tiger“
mit hausgemachten Tagliatellen, an scharfer Sauce,
Zwiebel, Knoblauch, Sambal Olek, Tomate und Petersilie **34.50**
Kleine Portion **30.50**

geschnetzeltes Kalbfleisch Züricher Art,
mit Champignons dazu hausgemachte Kartoffelrösti **37.50**
kleine Portion **33.50**

geschnetzeltes Kalbsleberli an feiner Sauce mit
Zwiebeln Kräutern dazu hausgemachte Kartoffelrösti **36.50**
kleine Portion **32.50**

oder die nächste Seite

panierte Schweinsschnitzel	
dazu Pommes-frites und Gemüse	28.50
kleine Portion	24.50

Paniertes Kalbsschnitzel	
dazu Pommes frites und Gemüse	38.50
kleine Portion	34.50

Schweins-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce	
dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	28.50
kleine Portion	24.50

Kalbs-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce	
dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	38.50
kleine Portion	34.50

Vegetarisch/Fleischlos

Gemüse-Pilz-Ragout mit Kräutern	
und hausgemachte und gebratene Semmelknödel «a la Fuchs»	28.50
kleine Portion	24.50

«Vegi»- Rösti	
mit Gemüse und Appenzeller Käse überbacken	25.50
kleine Portion	21.50

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