



Liebe Gäste

Die nachfolgenden Gerichte geben Ihnen einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Speisen nach Ihren Vorlieben angepasst werden. Alle unsere Gerichte werden saisonabhängig und mit Sorgfalt zubereitet und angerichtet. Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihnen zur Seite stehen, sodass Sie Ihr Essen geniessen können. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Suppen

Tagessuppe	Fr. 6.50
Flädli-suppe	Fr. 7.50
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 9.00

Salat und kalte Gerichte

	1/2 Portion	Portion
Nüssli-salat mit Ei		Fr. 11.00
„Hirschen“-Salat (gemischter Blattsalat mit Spargelspitzen, gehacktem Ei und würzigen Croûtons)		Fr. 8.50
Grüner Salat (Kopf oder Eisberg, je nach Saison)		Fr. 9.00
Tomatensalat mit kleinen Mozzarellakugeln und Basilikum	Fr. 9.90	Fr. 18.00
Grosser Salatteller mit Hüttenkäse, Spargelspitzen, Ei und würzigen Croûtons		Fr. 18.50
Rindstartar von mild bis scharf gewürzt auf Salat, mit Toast und Butter	Fr. 19.50	Fr. 25.50
Wurstsalat garniert mit frischen Blattsalaten		Fr. 16.50
Wurst-Käsesalat garniert mit frischen Blattsalaten		Fr. 18.50

Unsere Salatsaucen

- Herrliche italienische Salatsauce (hausgemacht)
(Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein, Balsamico und Rotweinessig, Oliven und Sonnenblumenöl, vielen Kräutern, Gewürzen usw.)
- French-Dressing



Hauptgerichte

	½ Portion	Portion
Elefantenoher-Schnitzel (Schwein) paniert, so gross wie der Teller, dazu Pommes Frites	Fr. 13.50	Fr. 25.50
Schweins-Rahmschnitzel dazu Butternudeln und Gemüse	Fr. 14.50	Fr. 28.50
Schweins-Cordon Bleu goldgelb gebacken, mit Käse und feinem, saftigem Vorderschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse		Fr. 29.50
Schweinssteak 240 gr. mit Pommery-Senfsauce dazu feine Nudeln und Gemüsebouquet		Fr. 31.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an einer feinen Champignonrahmsauce dazu Butterrösti	Fr. 19.50	Fr. 35.50
Kalbssteak 200 gr. mit Morchelrahmsauce dazu feine Nudeln und Gemüsebouquet		Fr. 39.50
US-Entrecôte 230 gr. Überbacken mit Café de Paris dazu Pommes Frites		Fr. 39.50
Lammcarré rosa gebraten mit Rosmarinjus dazu Röstikroketten, Gemüse (Zubereitungszeit 20 Min.)		Fr. 42.50
Lasagne verde al forno	Fr. 9.50	Fr. 17.50
Zunftbratwurst 180 gr. mit Zwiebelsauce dazu Pommes Frites		Fr. 18.50



	½ Portion	Portion
1 Paar Wienerli od. Schweinswurstli mit Pommes Frites mit Brot		Fr. 11.50 Fr. 8.80
Pouletbrust paniert oder nature mit Café de Paris dazu Pommes Frites oder halber Salatteller	Fr. 12.50	Fr. 19.50

Fische

	½ Portion	Portion
Eglifilet im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar	Fr. 16.50	Fr. 30.50
Lachs 230 gr. vom Grill mit Zitrone dazu Reis, Broccoli	Fr. 15.50	Fr. 29.00

Für unsere jüngsten Gäste

Hausgemachte Chicken Nuggets		Fr. 12.50
Nudeln mit Tomatensauce		Fr. 8.50
Paniertes Schweins-Schnitzeli mit Pommes Frites		Fr. 12.50
Portion Pommes Frites		Fr. 7.80



Fleischlos mit Liebi zubereitet	½ Portion	Portion
Tortelloni mit Riccota-Spinat-Füllung an Tomatenrahmsauce	Fr. 12.00	Fr. 19.50
„Hirschen“-Rösti mit drei Gemüsen und Spiegelei dazu Gemüsebouquet nach Saison	Fr. 12.50	Fr. 22.50
Feine Nüdeli mit Morchelrahmsauce	Fr. 12.00	Fr. 18.90
Panierte Zucchettischnitzel mit Tomatensauce dazu Reis oder Salatgarnitur		Fr. 21.90
Ratatouille im Reising (Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln) an einer rassigen Tomatensauce	Fr. 11.00	Fr. 17.90

Beilagen

Nudeln, Salzkartoffeln, Reis, Rösti,
Pommes Frites, Rösti-Croquetten,
Gemüsebouquet

(alle Preise in CHF inkl. MwSt,
Änderungen der Beilagen kostenlos möglich)

Fleischherkunft:

- Schwein	Schweiz
- Kalb	Schweiz
- Rind	Schweiz / Brasilien
- Lamm:	Australien / Neuseeland
- Poulet:	Ungarn / Brasilien / Thailand

Das Fleisch aus Brasilien und Thailand kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.