

Menü-Charte

SALOT UND VORSPISE:

Bunte Blattsalot mit Huusdressing franz. oder ital.	8.50
Gmeschte Salot assortiert met Huusdressing franz. oder ital.	11.50
Beef-Tatar met Cognac, beiztem Eigäub, ghobletem Sbrinz, Buurebrot-Toascht und Anke	22.50 / 32.50
Crevetten met Chnobli ond Chili, dezue Ciabattabrot	18.50

SOPPE:

Rüebli-Kokosnusssuppe	10.50
Bouillon mit huusgmachte Chrüterflädli	8.50

*Wir erlauben uns den Nachservice zu verrechnen.
Beilage: 5.00 / Gemüse: 6.50 / Sauce: 3.00 / Kräuterbutter: 1.50
Danke für Ihr Verständnis.*

ÜSE HIT:

Kurhuus-Pfännli met

- Rindsentrecôte	44.50
- Rindsfilet	54.50
- Pouletbrust	33.50

in huusgmachter Chrüterbutter ond dezue serviere mir Ihne
Krokettli oder Pommes-Frites ond Gmües

FLEISCH:

Buure-Brotworscht met Zwebelesosse ond Pommes-Frites	19.50
Panierts Schwiinsschnetzü met Gmües ond Pommes-Frites	22.50 / 25.50
Schwiinsrahmschnetzü met Pilzrahmsosse, Gmües ond Butternüdeli	23.50 / 26.50
Cordonbleu met Gmües ond Pommes-Frites	32.50
Rindshamburger imne Rustikobrötli, met Späck, Tomate, caramelisierte Zwiebele, Burger-Sauce, Rüeblü-Ketchup ond pikante Frites	32.00
Rindsfilet Stroganoff met Riis ond Gmües	41.50

*Wir erlauben uns den Nachservice zu verrechnen.
Beilage: 5.00 / Gemüse: 6.50 / Sauce: 3.00 / Kräuterbutter: 1.50
Danke für Ihr Verständnis.*

FISCH:

Zanderknusperli huusgmacht met Tartarsosse ond Salot	29.50
Lachssteak of Blattspinat, Cherrytomätli ond Butterriis	36.50

OHNI FLEISCH:

Chnöpflipanne mit Chäs überbache und Röschtzwiebele	24.50
Üppige Gmüeställer met Pommes-Frites, Krokettli oder Butternüdeli	26.50
Gmüescurry met Riis	22.50

CHALTI GRECHT – VOM 13.45 UHR BES 17.30 UHR

Salottäller met Ei	18.00
Worschtsalot eifach / garniert	14.00 / 18.00
Worscht-Chäs-Salot eifach / garniert	15.50 / 19.50
Füürwehrsalo (Worscht-Chäs-Salot, Pommes-Frites)	21.50
Schnousi Plättli (Schwarzwälder Rohschenke, Buureschenke, Salami, Späck, Chäs)	(pro Person) 22.50

*Wir erlauben uns den Nachservice zu verrechnen.
Beilage: 5.00 / Gemüse: 6.50 / Sauce: 3.00 / Kräuterbutter: 1.50
Danke für Ihr Verständnis.*

Die 4 Garstufen für Fleisch

Raw / Bleu = blutig

Rare / Saignant = halb durch

Medium / À point = $\frac{3}{4}$ durch

Well done / Bien cuit = gut durch

Fleischdeklaration:

Sehr geehrte Gäste, wir beziehen unsere Fleischwaren ausschliesslich bei regionalen Betrieben.

Es ist uns auch ein Anliegen, wo möglich Schweizer Fleisch zu verwenden. Rindfleisch CH, Pouletfleisch CH/Brasilien, Kalbfleisch CH, Schweinefleisch CH, Lamm CH/NZ, Trockenfleisch CH/D, Wurstwaren CH

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

BEI FRAGEN ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN AUSLÖSEN KÖNNEN, STEHT IHNEN UNSER PERSONAL GERNE ZUR VERFÜGUNG.