


Guten Appetit!


# Speisen und Getränke

NIMM DIR DIE ZEIT ZU GENIESSEN

## Aus dem Garten

Grüner Blattsalat  7.00  
Gemischter Salat  8.50

 Knackiger Blattsalat 15.00  
*mit Champignons und Speckstreifen*

 Fitness Salat 15.50  
*gemischter Salat mit Pouletstreifen*

Gemischte Käse- & Fleischplatte 19.00

Rindstatar mild bis pikant 23.00 25.00

mit Whiskey 3.00  
mit Cognac


3.00  
*gewürzt, mit Kresse-Salat und gerösteten Brötli*

*Nach Wahl Hausgemachte mit italienischem-,  
französischem Dressing*  

## Aus dem Suppentopf

 Tagessuppe 6.50

 Bouillon Natur mit Flädli 6.50

 Tomaten Cremesuppe 8.50

Die zuverlässigste aller Uhren ist der Magen.  
Sprichwort aus Tschechien



## Flammkuchen

-Die Spezialität aus dem Elsass-

Original Nature 15.50  
*Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Mozzarella*

Bündner 17.50  
*Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschicken, Ruccola,  
Mozzarella*

Vegetarisch 15.50   
*Crème fraîche, Gemüestreifen, Mozzarella*


Florentiner 16.50  
*Crème fraîche, Blattspinat, Tomatenwürfel,  
Mozzarella*

Mediterrane 16.50  
*Tomatensauce, gekochter Schinken, Oliven,  
Mozzarella und Oregano*

## Für unsere kleinen

### Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes 11.50

Teigwaren mit Pilzrahmsauce  11.50

Spaghetti Napoli  11.50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 12.50

## Klassiker



Portion Pommes Frites

Klein Normal  
8.00

Pouletflügeli

*knusprig gebackene Schweizer Pouletflügel mit Pommes Frites  
raffiniert gewürzt*

15.00 17.00

Special Hamburger

*120g Beefburger mit Kroketten oder Pommes Frites*

18.50

Egli Filet

*Im Bierteig gebacken mit Tartarsauce, Beilage nach Wahl.*

22.00 27.00

Spaghetti alla Carbonara

*Rahmsauce, Speck, Ei und geriebenem Käse*

14.00 16.00

## Vegetarisch

Käse Rösti / Speck

Klein Normal  
10.00 12.00



Spaghetti mit Tomatensauce

12.00 14.00



Äplermagronen „Grossmutter Art“.

*Makkaroni, Kartoffeln, Käse, Rahm und geröstete Zwiebeln  
Dazu Apfelmus*

15.00 17.00

Rösti „Florentiner Art“

*mit Blattspinat, Tomatenscheiben, Spiegelei, gratiniert mit Raclette-Käse*

19.00 21.00

Erlenauer Vegi-Pfanne

*mit marktfrischem Gemüse, Nudeln, Rahmsauce*

20.00 22.00

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.



Johann Wolfgang v. Goethe

## Typischen Schweizer Spezialitäten

Rösti mit Speck 	10.00	12.00
Äplermagronen <i>mit Speck und Schinken. Apfelmus und Käse aus der Region</i>	16.00	18.00
Bauern -oder Kalbsbratwurst 		18.00
<i>mit Zwiebelsauce, Pommes Frites oder Rösti</i>		
Schweins-Rahmschnitzel <i>mit frischen Champignons, Rahmsauce und Nudeln</i>	19.00	23.00
Walliser Cordon bleu <i>Schweizerische Schweinefleisch (150 g), Raclette käse, Rohes Speck, lose mit Gemüse und Pommes Frites</i>	19.90	
Kalbsleberli mit den Champignons dazu Rösti 	22.00	28.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" <i>an Weisswein-Champignonrahmsauce mit knuspriger Rösti</i>	31.00	34.00

## Fleischgerichte

	<b>Klein</b>	<b>Normal</b>
Pouletbrust vom Grill an Kräuterbutter  <i>Pommes Frites &amp; Gemüsebeilage</i>	22.00	24.50
Gratiniertes Schweinschnitzel  <i>mit Rohschinken und Käse gratiniert, Pommes Frites</i>	24.00	26.50
Schweinsschnitzel « Wiener-Art » <i>mit Pommes Frites &amp; Gemüsebeilage</i>	22.00	24.50
Kalbsschnitzel « Wiener-Art » <i>mit Pommes Frites &amp; Gemüsebeilage</i>	30.00	34.00
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“  <i>an rassisger Paprikarahmsauce, Peperoni, Gurkensteifen und Butterreis</i>	31.00	34.00

Beilage nach Wahl: (Pommes Frites / Nudeln / Krokette / Saison Gemüse)

Rösti Aufpreis Fr. 4.00



## Garstufentabelle

«Bleu» / «Rare» « Kerntemperatur 47-49 °C

«Saignant» / «Medium rare Kerntemperatur 55-57 °C

«à point» / «medium» Kerntemperatur 59-61 °C

«Bien cuit» / «Well done» Kerntemperatur 71-73 °C

## SAFTIGES VOM GRILL / HEISSER STEIN

	120 g	200 g
Schweinssteak 	24.00	30.00
Entrecôte Steak 	31.00	36.00
Rindsfilet 	38.00	42.00

*Alle Grilladen werden mit Gemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites serviert. Mit Rösti + Fr. 4.00*

## Cordon Bleu

Schwyzer Cordon Bleu <i>saftige Schweizer Pouletbrust mit Raclette-Käse und Schinken-Füllung</i>	21.00	24.00
Schweins-Cordon Bleu <i>saftiges Schweinefleisch mit Schinken und Käsefüllung (Geheimrezept)</i>	22.00	25.00
Kalbs-Cordon Bleu <i>saftiges Kalbfleisch mit Schinken und Käsefüllung (Geheimrezept)</i>	36.00	42.00

*Fondue ist nicht gleich Fondue!*



Traditionelles Käsefondue (serviert mit Brotwürfeln oder auf Wunsch mit Raclette Kartoffeln)	22.50
---	-------

*nur auf Vorbestellung und ab 2 Personen (Preise pro Person)*

**Warte nicht mit Essen und Trinken, denn die Welt, die wir verlassen, gleicht einem Festmahl.**

Johann Wolfgang v. Goethe

