

Mittagsteller 11.30 – 13.30
Woche 12

Menusuppe oder Menusalat
4

Hausgemachte Gnocchi
mit Bärlauchpesto
21

Egg Benedict
Pochierte Bio-Eier auf Toast und Spinat
mit Sauce Hollandaise
19

Sautierte Eglifilets
mit brauner Butter, cima di rape und
Salzkartoffeln
26/21

G'hackts mit Hörnli
dazu hausgemachte Apfelschnitzli
21/16

Tagesdessert
Lemon curd mit Meringues
6

À la Carte

Steak et Frites
mit Café de Paris
42

Hausgemachte Saucisson
mit Papet Vaudoise
26

Züri Kalbsgschnätzlets
mit Rösti
39 / 33

Kalbsleberli
mit Rösti
36 / 30

Cheeseburger
vom Bio-Rind mit Sterneberger Käse,
Ziegelhütte- Fries & hausgemachter
BBQ-Sauce
32

Kalbs-Cordon Bleu
mit Pommes Frites
42

Das gibt's den ganzen Tag

Gartensalat
10.50

Tagessuppe
9.50

Nüsslisalat
Ei, Speck & Brotcroûtons
14

Wurst-Chäs-Salat
20

Fleischchäs & Pommes Frites
19
mit Spiegelei dazu 22

Holzbrett
mit Fleisch, Wurst und
mit oder ohne Chäs
25

Schwartenmagen
mit Kräuter-Vinaigrette
13

Chässchnitte
18

Käseteller
Drei Sorten Schweizer Spitzenkäse,
dazu hausgemachtes Früchtebrot
19

Für chlini Gäscht
bis 12 Jahre

Zum Knabbere es rohs Rüepli
1

Pipi Langstrumpf-Teller
Teigwaren mit Butter
9

Sponge Bob-Burger
Hausgemachter Burger mit Pommes
15

Schnipo
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes
16

Kinder Dänemark
Vanilleglacé, Schoggisauce & Smarties
6

Es Reieli Schoggi
1

Herkunft unserer Produkte
Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von
Produzenten aus der Schweiz.

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.