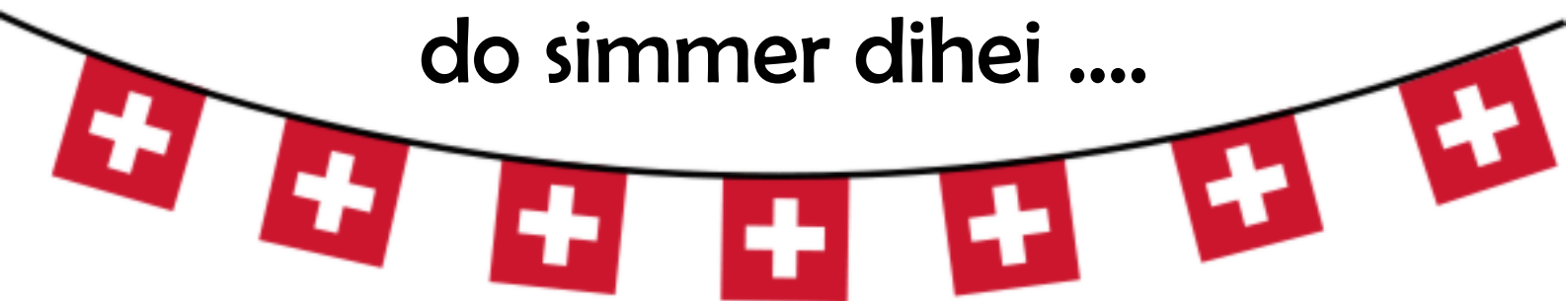


I dä Schwiiz, i dä Schwiiz do simmer dihei



Liebi Gäscht

Vom 21. Oktober bis am 28. November verwöhned mer sie mit
feinä Spezialitäte us üsere wunderschönä Heimat.

Mer möchtet för Sie sowohl altbekannti, als au es paar
spezielleri Gricht uf dä Teller zaubere, lönd Sie sich überrasche.

D'Chuchimann-, respektive Frauschaft isch gforderet, mer
danked för s'Verständnis, wenns mol chli länger goht.

Jasschartä sind vorhandä 😊

Mer wünschted uf all Fäll ganz schwiezerisch:

« **En Guete** » und freued üs, dass Sie do sind!



Wir unterstützen die Grundsätze des
Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb so weit wie möglich mit
einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Schwiezer Apero Getränk

Isotta rosso und bianco (Wermut)

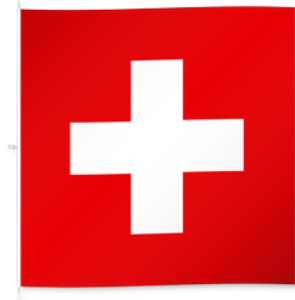
Viola (wie Aperol)

Rosinella oder Blanc et noir (Roséwein)

feine Schweizer Weissweine

Rigi Spritz

Appenzeller



Suppä

SZ Heusuppe, 11.-



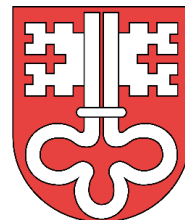
TI Minestrone della nonna 11.-
währschaft, fascht wiä vom Grosi



SH Rieslingsuppe, 11.-
mit Brotwürfeli

Salot und anderi Vorspiesä

VD Malakoff, 12.-
frittierti Chässchnittä mit Nüsslisalot serviert



VS Gommer Cholera- Krapfen, 12.-
*gfüllt mit Öpfel, Chäs, Herdöpfel und Lauch
mit grünem Salot serviert*

CH Nüsslisalot mit Speck und Brotwürfeli, 12.-

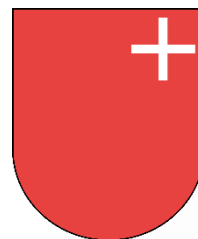
CH Gluschtportion Wurscht-Chäs-Salot, 9.-

GR Capuns, 15.50



Hauptgäng mit Fleisch

- ZH Chatzegschrei, 18.-
G'hackets mit Hörnli und Öpfelmues
- SG Brodworscht, 18.50
mit Zwiebelsossä und Röschtitaler
- NW Kalbsgschnetzlets mit Öpfel und Nüss, 35.-
mit Nudlä und Gmües serviert
- TI Chalbs-Ossobucco, 32.-
mit Polentaschnitte und Gmües serviert
- LU Pastetli «Lozärn», 28.50
*Kalbfleisch, Brätkügeli, Sultanine, Champignons
mit emene Gmüesgärtli serviert*
- BE Emmentaler Lammvoressä, 30.-
dezue gits Salzherdöpfel
- VD Saucisson, 23.50
mit Lauchgmües und Herdöpfel
- NE Jaquerie Neuchateloise, 28.-
Poulet, Speck, Suurchrut, Herdöpfel
- VS Cordon bleu Brig 1818, 32.-
*Rohschinken, Raclettekäse
Pommes frites*
- «Schnipo», 26.50
2 panierte Schnitzel mit Pommes frites
- Pouletbrüstli mit Pilzrahmsauce, 28.50
Tagliatelle, Gemüse



Hauptgäng mit Fisch

ZG Felchenfilets «Zuger Art», 28.50
Butterries und Gmües

CH Forellenfilet «Müllerinnen Art», 32.-
Salzherdöpfel und Gmües

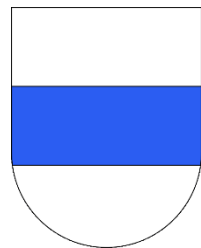
Zanderknusperli im Bierteig, vom Kundelfingerhof, 28.50
Salzkartoffeln und Gemüse



Hauptgäng ohni Fleisch

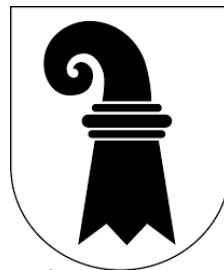
UR Rys met Pohr, 18.-
Risotto mit Lauch und Sbrinz

GL Zigerhörnli, 22.-
mit Röstzwieblä und Öpfelmues
saisonaler Gemüseteller, 20.50



feini Desserts

Kafi crème mit Guetsli 6.-
Basler Leckerli und Willisauer Ringli



TG Süessmoschtcrème, huusgmacht 7.-

ZG Kirschtörtli 5.70 (Bäckerei Eberle, Wil)

AG Rüblichuechä, huusgmacht, 5.-

AR Schlorzifladä, huusgmacht, 6.50

Rahmglace, 5.50
mit Ovomaltine Topping und OVO Rocks

