

Kalte Köstlichkeiten

11.00 – 22.00 Uhr

Hausgemachte Pastete

an Sauce Cumberland
garniert mit Selleriesalat 18.50

Bündnerteller

fein gehobeltes Bündnerfleisch und
Rohschinken, dazu Brot und Butter 26.50

Buurespeck am Stück

auf dem Holzbrett serviert,
mit Zwiebelringen und Brot 17.50

Hausmarinierter Lachs

mit Meerrettichschaum, Portion 28.50
Toast und Butter kleine Portion 18.50

Siedfleischsalat garniert

dünn geschnittenes Siedfleisch
auf bunten Salaten 19.50

Wurstsalat

- spezial, mit gemischtem Salat 17.50
- mit Käse 14.50
- einfach 11.50

Thonsalat

mit diversen Saisonsalaten
und Zwiebelringen 18.50

Salatteller mit Ei

bunt gemischter Salatteller
garniert mit Ei 16.50

Waldfest

Klöpfer mit Brot und Senf 5.50

Barbrötli

Schinken, Ei, Spargeln, Salami, Sellerie 5.50
Sardellen- oder Thonbrötli 7.50
Lachsbrötli 9.50

Sandwiches

mit Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse 7.00

Warme Tellergerichte

11.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr

Rindsfiletspitzen Stroganoff

mit hausgemachte Spätzli als Beilage 42.00

Saltimbocca alla romana

dazu frisches Marktgemüse
und Weisswein-Risotto 32.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart

mit goldbraun gebratener Butterrösti 32.00

Geschnetzelte Kalbsleber

an Sauce Madère, mit feiner Butterrösti 32.00

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Kalbfleisch 28.50
Schweinefleisch 22.50

Kalbskopf nach Art des Hauses

Vinaigrette oder Tortue,
dazu Salzkartoffeln 18.50

Schweinsrückensteak vom Grill

an grüner Pfeffersauce
oder Kräuterbutter, Pommes frites 26.00

Schweinsrahmschnitzel

garniert mit Pfirsich, dazu Butternudeln 25.00

Fitness-Teller

Schweinssteak vom Grill
mit verschiedenen Salaten 26.50

Riz Casimir

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce
mit Früchten garniert
und als Beilage Trockenreis 24.00

Eglifilets meunières

Sauce Tartare, dazu Salzkartoffeln 35.50

Risotto alla ticinese

Tessiner Safran-Risotto mit Steinpilzen 26.50

Toast Hawaii

Schinken, Ananas und Käse
auf Toast überbacken 18.50
