

Kalte Köstlichkeiten

Mo-Fr 11.45 – 22.00 Uhr
nur im Bistro-Restaurant

Hausgemachte Pastete an Sauce Cumberland garniert mit Selleriesalat	22.50
Bündnerteller fein gehobeltes Bündnerfleisch und Rohschinken, dazu Brot und Butter	28.50
Buurespeck am Stück auf dem Holzbrett serviert, mit Zwiebelringen und Brot	19.50
Hausmarinierter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Portion 32.50 kleine Portion 24.50
Siedfleischsalat garniert dünn geschnittenes Siedfleisch auf bunten Salaten	22.50
Wurstsalat	
- spezial, mit gemischtem Salat	21.00
- mit Käse	18.50
- einfach	14.50
Thonsalat mit diversen Saisonsalaten und Zwiebelringen	22.50
Salatteller mit Ei bunt gemischter Salatteller garniert mit Ei	19.50
Waldfest Klöpfer mit Brot und Senf	6.50
Barbrötli	
Schinken, Ei, Spargeln, Salami, Sellerie	6.50
Sardellen- oder Thonbrötli	8.50
Lachsbrötli	11.50
Sandwiches mit Schinken, Käse, Salami, oder Fleischkäse	8.00

Warme Tellergerichte

Mo-Fr 11.45 – 14.00 Uhr & 18.00 – 22.00 Uhr
nur im Bistro-Restaurant

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit hausgemachte Spätzli als Beilage	48.00
Saltimbocca alla romana dazu frisches Marktgemüse und Weisswein-Risotto	34.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit goldbraun gebratener Butterrösti	36.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Sauce Madère, mit feiner Butterrösti	36.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites Kalbfleisch	38.00
Schweinefleisch	28.50
Kalbskopf nach Art des Hauses Vinaigrette oder Tortue, dazu Salzkartoffeln	25.00
Schweinsrückensteak vom Grill an grüner Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Pommes frites	28.50
Schweinsrahmschnitzel garniert mit Pfirsich, dazu Butternudeln	28.00
Fitness-Teller Schweinssteak vom Grill mit verschiedenen Salaten	28.00
Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce mit Früchten garniert und als Beilage Trockenreis	28.00
Eglifilets meunières Sauce Tartare, dazu Salzkartoffeln	39.00
Risotto alla ticinese Tessiner Safran-Risotto mit Steinpilzen	27.50