

- | | | |
|----|---|-----------|
| A) | Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Rösti | Fr. 23.-- |
| B) | Schweinsschnitzel paniert
Pommes frites | Fr. 21.-- |
| C) | Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce
Nudeln | Fr. 23.-- |
| D) | Schweins-Piccata
mit Schinken und Champignons
Spaghetti mit Tomatensauce | Fr. 26.-- |
| E) | Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes frites | Fr. 27.-- |
| F) | Schweins-Cordon bleu
Pommes frites | Fr. 29.-- |
| G) | Schweinsbraten „Schwedische Art“
mit gedörrten Pflaumen
Kartoffel-Kroketten | Fr. 24.-- |
| H) | Schweinsvoressen „Grossmutter's Art“
mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck
Kartoffelstock | Fr. 21.-- |
| I) | Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock | Fr. 20.-- |
| J) | Kalbsgeschnetzeltes „Casimir“
mit Currysauce und Früchten
Trockenreis | Fr. 27.-- |

K)	Kalbsschnitzel „Calvados-Rahmsauce“ Nudeln	Fr. 33.--
L)	Kalbssteak „Chäserrugg“ mit Morchelsauce Nudeln	Fr. 38.--
M)	Kalbsvoressen an Paprikasauce Pommes Rissolées	Fr. 25.--
N)	Pastetli gefüllt mit Kalbsbrät und Pilzen Reis	Fr. 23.--
O)	Rindsgeschnetztes „Stroganoff“ Reis	Fr. 25.--
P)	Rumpsteak mit Kräuterbutter Pommes frites	Fr. 26.--
Q)	Entrecôte mit Sauce Béarnaise Kartoffel-Kroketten	Fr. 33.--
R)	Gespickter Rindsbraten Kartoffelstock	Fr. 23.--
S)	Pouletgeschnetztes „Casimir“ mit Currysauce und Früchten Reis	Fr. 22.--
T)	Poulet-Cordon bleu Pommes frites	Fr. 19.--

U)	Pouletbrüstli „Süss-Sauer“ Reis	Fr. 21.--
V)	Ganzes Stubengüggeli Pommes frites	Fr. 20.--
W)	Felchenfilets mit Mandeln Butterkartoffeln	Fr. 30.--
X)	Zanderknusperli im Bierteig Reis	Fr. 24.--
Y)	Lachstranche gebraten mit Safransauce Reis	Fr. 26.--

(Dies sind Tellergerichte, es wird kein Nachservice gereicht)

Klare Suppen		Fr. 6.--
Kraftbrühe mit	- Flädli	
	- Fideli	
	- Eierfäden	
	- Backerbsen	
	- Gemüseeinlage	
	- Käseschnittchen	
	- Minestrone	Fr. 8.--
Crèmesuppen	- Spargelcrèmesuppe	Fr. 8.--
	- Tomatencrèmesuppe	
	- Lauchcrèmesuppe	
	- Broccolicrèmesuppe	
	- Kürbiscrèmesuppe	
	- Steinpilzcrèmesuppe	
	- Walenstadter Rieslingsuppe	
Salate	- Blattsalate	Fr. 5.80
	- Buntgemischter Salat	Fr. 6.80
	- Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 7.80
	- Spinatsalat mit Speck- und Brotwürfeli	Fr. 7.80
	- Nüsslisalat mit Ei	Fr. 8.80
Saucen	- Französische Sauce	
	- Italienische Sauce	
	- Honigsenf Sauce	
Vorspeisen	- Melone mit Rohschinken	Fr. 12.--
	- Bündnerteller	Fr. 15.--
	- Hauspastete mit Sauce Cumberland	Fr. 11.--
	- Crevetten-Cocktail	Fr. 13.--
	- Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 15.--
	- Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 16.--

Gemüse Marktfrisches Saisongemüse (2 Sorten) Fr. 5.--

Dessert

- Frischer Fruchtsalat Fr. 6.80
- Gebrannte Crème Fr. 5.80
- Caramelköpflì Fr. 8.80
- Mousse au Chocolat (braun) Fr. 8.80
- Zitronen-Mousse Fr. 8.80
- Tiramisù Fr. 9.80
- Whisky-Parfait Fr. 7.80
- Meringue mit Glacé Fr. 7.80
- Sorbetteller mit Früchten Fr. 10.80
- Mini-Schwedentorte Fr. 7.80
- Mini-Coupe aus Glacé-Karte

Unsere Bankettvorschläge sind für mindestens 15 Personen berechnet.

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Für eventuelle Preisänderungen bitten wir Sie deshalb um Verständnis.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 7.7 %.