

Speisekarte

Suppen

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle <small>ACGI</small>	4,00 €
Kraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle <small>ACI</small>	4,20 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen <small>GI</small>	4,50 €
Zwiebelsuppe „Französische Art“ mit Käsecrouton überbacken <small>ACGI</small>	4,60 €

Salate

Kleiner Beilagensalat <small>CGJ</small>	3,80 €
Bunter Salatteller <small>CGJ</small>	4,80 €
Knackig frische Salate mit Putenbruststreifen und Stangenbrot <small>ACGJ</small>	11,50 €
Großer bunter Salatteller mit in Kräuterbutter gebratenen Riesengarnelen und Stangenbrot <small>ABCGJ</small>	13,00 €

Vorspeisen

Rehrückenmedaillons auf kandierten Äpfeln mit Blattsalat <small>GJ</small>	13,00 €
Gegrillte Riesengarnelen mit Gemüsestreifen, Kräuterbutter und Stangenbrot <small>ABGI</small>	13,00 €

Hauptgerichte vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Pommes- frites und Salatteller <small>ACGIJ</small>	13,50 €
Jägerschnitzel in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat <small>ACGIJ</small>	14,50 €
Schweinerückensteak „Tessiner Art“ mit Champignons, Tomaten und Käse überbacken dazu feine Erbsen und Kroketten <small>AGI</small>	16,50 €
Schweinemedallions in Rahmsoße mit frischen Champignons, feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle <small>ACGIH</small>	18,50 €

Hauptgerichte vom Kalb

Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit hausgemachtem Butterrösti und buntem Salat <small>ACGIJ</small>	18,50 €
„Picata Milanaise“ Kalbsmedallions in Käsehülle mit Spaghetti, Tomatensoße und Salatteller <small>ACGJ</small>	18,80 €
„Cordon-bleu“ Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse mit feinen Erbsen und Kroketten <small>1,3,4,8,9 ACGIJ</small>	19,50 €

Hauptgerichte vom Rind

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter mit Pommes- frites und Salatteller CGJ	22,50 €
Zwiebelrostbraten mit Pommes- frites und Salatteller ACGIJ	22,50 €
Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf- Zwiebelkruste, Bohnen und Pommes- frites AGIJ	23,20 €

Spezialitäten des Hauses

Hausgemachte Maultaschen mit Butterzwiebeln, Kartoffelsalat und Blattsalaten ACGJ	11,50 €
Putenbruststeak in Currysoße mit gebackener Banane, Buttererbsen und Basmatireis ACG	16,50 €
Filet vom Norwegerlachs in Dillsoße, mit Butterreis und Salat ADGJ	17,90 €
Wildragout „Försterin“ mit Waldpilzen Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Salat ACGIJ	16,50 €
Rehmedaillons in Cassissoße mit feinem Buttergemüse und Kroketten ACGI	20,50 €

Für Kinder und Senioren

Pommes – frites mit Ketchup	3,60 €
Spätzle mit Soße <small>ACI</small>	3,60 €
Spaghetti mit Tomatensoße <small>AG</small>	3,60 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes – frites und Salatteller <small>ACGIJ</small>	9,50 €
Putenbruststeak in Currysoße mit Ananas, Butterreis und Erbsen <small>AG</small>	11,80 €
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, mit Spätzle und Salat <small>ACGIJ</small>	13,50 €
Schweinemedailons mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Gemüse und Kroketten <small>ACGI</small>	14,50 €

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Maultaschen mit Spinatfüllung, Zwiebelschmelze und Salatteller <small>ACGI</small>	11,50 €
Bunte Gemüseplatte mit Butterrösti <small>GH</small>	12,50 €
Omelette mit frischen Champignons und buntem Salat <small>CGJ</small>	11,80 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller <small>ACGI</small>	10,50 €

Kleine Gerichte und Vesper

(ab 14,30 Uhr)

„Toast Hawaii“ belegt mit Schinken und Ananas, mit Käse überbacken 1,3,4,8,9 AGJN	10,50 €
„Toast California“ Putenschnitzel auf Toast mit Früchten belegt, mit Käse überbacken AGJN	11,50 €
„Tiroler Toast“ mit Rumpsteak, Tomaten, Zwiebeln und Speck AJN	13,50 €
Wurstsalat reich garniert mit Brot 1,4,9 AN	8,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse, reich garniert mit Brot 1,4,9 AGN	8,90 €
Russische Eier auf Fleischsalat oder Kartoffelsalat mit Brot 1,2,3,4,8,9 ACGJN	9,50 €

Alle Preise verstehen sich incl. gesetzl. MwSt. und Bedienungsgeld

Zulässige Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit süßstoff Saccharin
Nr. 4 mit Phosphat
Nr. 5 geschwefelt

Nr. 6 Chininhaltig
Nr. 7 Coffeinhaltig
Nr. 8 mit Antioxidationsmittel
Nr. 9 mit Geschmacksverstärker
Nr. 10 geschwärzt
Nr. 11 gewachst

Desserts

Wir führen folgende Eissorten:

Vanille G, Schokolade G, Walnuss GFH, Erdbeere G, Zitrone,
Amarena-Cream G, Espresso-Krokant G

Preis pro Kugel 1,20 €

Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl 3,60 €

Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln nach Wahl 4,40 €

Bananentraum

Schokoladeneis, Vanilleeis, Bananenscheiben,
Eierlikör und Sahne 5,20 €

Nußknacker

Eine Eiscreation aus Walnusseis, Espresso-Krokanteis,
Schokoladeneis, gehackten Haselnüssen,
Schokoladensoße und Sahne H 5,40 €

Amaretto Traum

Fabelhaftes Trio aus Walnusseis, Vanilleeis,
Amarena-Creameis und Amarettini
mit Amarettolikör und Sahne 5,40 €

Banana Boat

Walnusseis, Espresso-Krokanteis, Schokoladeneis,
Bananenhälften, Schokoladensoße und Sahne 5,40 €

Eis & Heiß

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 5,60 €

Apfelküchle

mit Vanillesoße oder Vanilleeis mit Fruchtgarnitur 5,80 €

Für Kinder

Eis-Raupe
Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoladeneis
garniert als Raupe 3,80 €