

## Apero

*Warmes Wild-Räucher-Würstli* *Fr. 9.80*  
*mit Chutney, aufgeschnitten für in die Mitte des Tisches*

## Kalte Vorspeisen

*Kalbszüngli im Sulz* *Fr. 14.50*  
*mit würziger Vinaigrette*

*Rinds- Tartar* *Fr. 22.50*  
*mild, mittel oder pikant, mit kleinem Salatbouquet*  
*Toast* *als Hauptgang* *Fr. 34.00*

*Roastbeef- Teller* *Vorspeise* *Fr. 21.50*  
*kaltes Roastbeef mit Randensorbet als Hauptgang* *Fr. 31.50*

## Suppen

*Knoblauch - Crèmesuppe* *Fr. 9.80*

*Gemüse - Crèmesuppe* *Fr. 8.50*

*Baumer- Zander- Schaumsuppe* *Fr. 14.50*  
*mit seinem Praliné*

## Salate

*Grüner Salat* *Fr. 8.00*  
*Kopfsalat immer beliebt*

*Gemischter Salat* *Fr. 11.50*  
*aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten* *klein* *Fr. 9.50*

*Blattsalat «Chef»* *Fr. 15.50*  
*mit Speck, Ei, Hobelkäse aus Bärenswil*

*Kalbsleber auf Salatbeet mit Himbeeressig* *Fr. 18.50*

## Warme Vorspeisen/ Innereien

Vorspeise ohne Beilage

Hauptgerichte mit Beilagen

«Grick» vom Chalß Vorspeise Fr. 14.50

(Lunge und Herz)

mit Gemüsewürfel in Rotwein

Kartoffelstock

Hauptgericht Fr. 24.50

Milken gebraten

Vorspeise Fr. 18.50

auf Pilz- Ragout

Rosmarin- Laugen- Galetten

Hauptgericht Fr. 31.50

«Chuttle»

Oberländer Art (in Weissweinsauce)

Vorspeise Fr. 12.50

Tessiner Art (in Tomatensauce)

Salzkartoffeln

Hauptgericht Fr. 21.50

«Nierli vom Chalß»

Vorspeise Fr. 18.50

in Senf- Sherrysauce

Tessiner- Rahmpolenta

Hauptgericht Fr. 29.50

Kalbs- Chopf knusperig gebacken,

Vorspeise Fr. 12.50

Vinaigrette und Cherry- Tomaten

Tessiner- Rahmpolenta

Hauptgericht Fr. 25.00

## Fischgerichte

**Riesen Barschfilet Mediterran (aus Balterswil)** Fr. 46.50  
Barschfilet kross gebraten, klein Fr. 41.50  
mit Sommergemüsen, Oliven und Kräutern  
Tessiner Rahmpolenta

**Baumer Zander „Orangen- Minze“** Fr. 56.50  
gebratene Filets klein Fr. 51.50  
mit leichter Rahmsauce, Orangen und Minze  
Schwarzer Reis

**Baumer Zander Cannelloni** Fr. 37.50  
pochierte Cannelloni klein Fr. 32.50  
auf Eierschwämmchen Ragout

## Vegetarische Hauptgerichte

**Hausgemachte Orangen- Chili- Ravioli** Fr. 29.50  
in Orangenbutter abgeschwenkt

**Gärtnerinnen Teller** Fr. 32.00  
ein Traum für alle Gemüsefans  
mindestens 12 verschiedene Gemüse  
alle mit viel Liebe zubereitet, gedünstete Waldpilze  
und mini Rösti runden dieses Gericht ab

**Kichererbsendal** Fr. 31.00  
mit Rotem- Curry, Wokgemüse  
Falafel

## Unsere Hausspezialitäten

**Cordonbleu „Maison“** **Fr. 32.50**

gefülltes Schweinsschnitzel, *klein* **Fr. 27.50**  
mit Rohschinken, Salbei und Käse  
Pommes frites

**Rindsfilet mit Markbein** **Fr. 56.00**

Filet nach Ihrem Wunsch grilliert  
langes Markbein und Rotwein- Jus  
Rosmarin- Laugen- Galetten

**Rindsfilet – Mignon „Chez Pierre“** *ca.160 gr.* **Fr. 48.00**

*Lady Cut ca.100 gr.* **Fr. 34.50**  
zartes Rindsfilet – Mignon  
auf Rosmarin- Rösti und Wachtelspiegelei

**Kalbshackbraten mit Morchelsauce** **Fr. 39.00**

hausgemachter Hackbraten *klein* **Fr. 34.00**  
aus magerem Kalbfleisch.  
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Spätzli

**Chateaubriand «Richelieu»** *ab 2 Personen* **p. P. Fr. 61.50**

doppeltes Rindsfilet vom Weiderind  
nach Ihrem Wunsch gegrillt,  
Sauce Bearnaise und Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Kartoffel - Gratin

## Geschnetzeltes

<i>Kalbsleberli «Zunft Haus»</i>		<i>Fr. 37.50</i>
<i>geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln Knoblauch und Kräutern Rösti</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Rindsfilet «Stroganoff»</i>		<i>Fr. 44.50</i>
<i>Reis</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Kalb nach Zürcher Art</i>		<i>Fr. 39.50</i>
<i>Rösti</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Poulet nach Häxen Art</i>		<i>Fr. 32.50</i>
<i>in Kräuter- Knoblauch- Rahmsauce Spätzli</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Schwein in Whisky- Senfsauce</i>		<i>Fr. 26.50</i>
<i>Butter Nudeln</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 22.50</i>

*So Individuell wie Sie!*

	<i>ca.</i>	<i>100 gr.</i>	<i>150 gr.</i>	<i>200 gr.</i>	<i>Jede weitere 50 gr.</i>
<i>Rindsfilet vom Grill</i>		<i>37.50</i>	<i>43.50</i>	<i>49.50</i>	<i>+6.00</i>
<i>Kalbsschnitzel vom Grill</i>		<i>22.50</i>	<i>28.50</i>	<i>34.00</i>	<i>+6.00</i>
<i>Poulet-Brust vom Grill</i>		<i>16.00</i>	<i>19.00</i>	<i>23.00</i>	<i>+4.00</i>
<i>Schweinschnitzel vom Grill</i>		<i>15.00</i>	<i>18.00</i>	<i>21.00</i>	<i>+3.00</i>
<i>Zanderfilet vom Grill</i>		<i>22.50</i>	<i>28.50</i>	<i>34.50</i>	<i>+6.00</i>

*Inkl. Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Sauce Bearnaise,  
Morchelsauce*

### **Beilagen:**

*Butter Nudeln, Spätzli, Reis,*

*Pommes frites* *Fr. 6.00*

*Kartoffelstock, Rahm- Polenta* *Fr. 6.50*

*Rosmarin- Laugen- Galetten, Kartoffel- Gratin* *Fr. 7.50*

*Rösti* *Fr. 7.50*

*Ein Gemüse* *Fr. 5.50*

*Fünf Gemüse* *Fr. 8.50*

*Gemüse garnitur* *Fr. 15.50*

*Gemüse anstelle Beilage* *+ Fr. 3.50*

*Salat garnitur* *Fr. 13.00*

## Us em Rauch

*Winzer Teller* *Fr. 24.00*  
*Bauerngeräuchertes vom Wild,  
Rohschinken und Käse*

*Warmes Wild- Räucher- Würstli* *Fr. 9.80*  
*aus eigener Produktion, mit Brot*

*Wild- Buureschüblig* *Fr. 9.80*  
*aus eigener Produktion, mit Zwiebeln und Essiggurke*

## Kalte Teller

*Siedfleisch - Salat* *Fr. 25.00*  
*mit Zwiebeln, Essiggurken an Vinaigrette Sauce  
auf Blattsalatbeet*

*Roastbeef- Teller* *Fr. 31.50*  
*kaltetes Roastbeef mit Randensorbet* *Vorspeise Fr. 21.50*

*Geräucherter Barsch aus Balzerswil* *Fr. 31.50*  
*Spielerei mit Mousse und* *Vorspeise Fr. 21.50*  
*lauwarmen Filet, Fenchel- Chutney*

*Kalbszüngli im Sulz* *Fr. 24.50*  
*mit würziger Vinaigrette* *Vorspeise Fr. 14.50*

*Salatteller mit Ei* *Fr. 19.50*

*Wurstsalat* *Fr. 12.50*  
*einfach*  
*garniert* *Fr. 18.50*

*Wurstkäsesalat* *Fr. 14.50*  
*einfach*  
*garniert* *Fr. 20.50*