

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*

Suppen

Knoblauch - Crèmesuppe *Fr. 9.80*

Gemüse - Crèmesuppe *Fr. 8.50*

Salate

Grüner Salat *Fr. 8.00*
Kopfsalat immer beliebt

Gemischter Salat *Fr. 12.50*
aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten *klein* *Fr. 9.50*

Nüsslisalat *mit Ei* *Fr. 12.80*
mit Speck, Crouton und Ei *Fr. 15.50*

Mini-Salat im Glas *Fr. 8.80*
mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch

Kalbsleber auf Salatbeet mit Himbeeressig *Fr. 18.50*

Warme Vorspeisen/ Innereien

Vorspeise ohne Beilage

Hauptgerichte mit Beilagen

«Grick» vom Chalß
(Lunge und Herz)
mit Gemüsewürfel in Rotwein
Kartoffelstock

Vorspeise Fr. 14.50
Hauptgericht Fr. 24.50

Milken gebraten
mit Spinat und Safransauce
Schwarzer Reis

Vorspeise Fr. 18.50
Hauptgericht Fr. 31.50

«Chuttle»
Oberländer Art (in Weissweinsauce)
Tessiner Art (in Tomatensauce)
Salzkartoffeln

Vorspeise Fr. 12.50
Hauptgericht Fr. 21.50

«Nierli vom Chalß»
in Senf- Sherrysauce
Tessiner- Rahmpolenta

Vorspeise Fr. 18.50
Hauptgericht Fr. 29.50

Kalbs- Chopf knusperig gebacken,
Zwiebel- Konfit
Tessiner- Rahmpolenta

Vorspeise Fr. 12.50
Hauptgericht Fr. 25.00

Fischgerichte

<i>Saiblingsfilet gebraten (von Bachtel)</i>		<i>Fr. 48.50</i>
<i>auf der Haut gebraten</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 43.50</i>
<i>Salzkartoffel</i>		
<i>Saiblingsfilet mit Pilz- Ragout</i>		<i>Fr. 49.50</i>
<i>gebratene Filet auf Pilz- Ragout</i>		
<i>Tagliatelle</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 44.50</i>
<i>Baumer Zander in Safransauce</i>		<i>Fr. 56.50</i>
<i>pochierte Filets und Knusper- Pralinen</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 51.50</i>
<i>mit leichter Safran- Rahmsauce</i>		
<i>Schwarzer Reis</i>		
<i>Baumer Zander vom Grill</i>		<i>Fr. 54.50</i>
<i>gegrilltes Filet, Zitronen- Pfefferbutter</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 49.50</i>
<i>Rosmarin- Laugen- Galette</i>		

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Orangen- Chili- Ravioli</i>		<i>Fr. 31.50</i>
<i>in Chilibutter und Spinat</i>		
<i>Gärtnerinnen Teller</i>		<i>Fr. 35.00</i>
<i>ein Traum für alle Gemüsefans</i>		
<i>mindestens 12 verschiedene Gemüse</i>		
<i>alle mit viel Liebe zubereitet, gedünstete Waldpilze</i>		
<i>und mini Rösti runden dieses Gericht ab</i>		
<i>Pilz- Ragout in Rahmsauce</i>		<i>Fr. 32.50</i>
<i>Gemüsebouquet</i>		
<i>Tagliatelle</i>		

Unsere Hausspezialitäten

Cordonbleu „Maison“ **Fr. 32.50**

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

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 **Fr. 34.00**
aus magerem Kalbfleisch. *klein*
(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>Tagliatelle</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 22.50</i>

So Individuell wie Sie!

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

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

Beilagen:

Tagliatelle, 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*

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*