



## R

### Vorspeisen, Suppen und Salate

Knackiger Saisonblattsalat  
an unserer essigmild-würzigen Haussauce  
oder French Dressing  
Fr. 9.50

Gemischter Salat mit bunt assortierten Gemüsesalaten  
Fr. 13.50

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei  
Fr. 13.50

Selleriecurry-Schaumsüppchen mit hausgeräucherter Entenbrust  
Fr. 13.50

Fleischbouillon mit Flädli oder Tagessuppe  
Fr. 9.00

Fleischbouillon mit Mark  
Fr. 13.00

---

**Beefsteak Tatar (mild-medium-feurig)**  
aus zartem frischen Rinds-Filet zubereitet  
Vorspeise 100g Fr. 28.00 Hauptgericht 150g Fr. 38.00

---

### Kalte Gerichte

Fitnesssteller mit Pouletbrüstli, Salaten und Melone  
Fr.28.00

Grosser Salatteller  
Fr.22.00

Wurstsalat einfach / Wurstsalat garniert  
Fr.17.00 / Fr.22.00

Wurstkäsesalat einfach / Wurstkäsesalat garniert  
Fr. 18.00/ Fr.23.00

Siedfleischsalat einfach / Siedfleischsalat garniert  
Fr.22.00 / Fr.26.00

Schwartenmagen (hausgemacht)  
Zwiebel-Senf-Vinaigrette  
Fr. 17.00

### Aus dem Meer

Wolfsbarschfilet gebraten im Rosmarinbutter mit Artischocken,  
Oliven und getrockneten Tomaten  
Risotto Nostrano Ticinese  
Bunte Gemüse garnitur  
Fr. 48.00



## R Warme Tellergerichte Fleischgerichte

Kalbfleischgeschnetzeltes an Rahmsauce  
Fr. 32.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten  
(So langs hät)  
Fr. 32.00

Entrecôte Café de paris oder grüner Pfeffersauce  
Fr. 32.00

Wienerschnitzel (Kalbfleisch)  
mit Preiselbeeren  
Fr. 28.00

Metzgerkotelette ca 350 gr. (Schwein)  
speziell mariniert  
Fr. 28.00

Schweinesteak Walliser Art  
mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Raclettekäse  
überbacken  
Fr. 29.00

## Aus Großmutter's Schmorküche

Kalbshaxen oder Kalbsragoût  
mit Champignons, Speck und Croûtons  
Fr. 29.00

---

## Beilagen

Hausgemachte Nudeln, Trockenreis,  
Pommes frites, Rösti, Spätzli, Kartoffelgratin, Rösti-  
Kroketten  
Fr. 7.00

Gemüsebeilage 4 Sorten Fr. 9.00/ 2 Sorten Fr. 5.00

---

## Vegetarisch

Grosser Gemüseteller mit Ribelmmaisstrudel  
und Sauce Hollandaise  
Fr. 28.00

## Vegan

Gebackene Streifen von hausgemachtem Saitan  
an Thaikokoscurrysauce mit Asiagemüsestreifen mit  
Cashewnüssen  
Jasminreis  
Fr. 38.00

## Für unsere kleinen Gäste

Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes frites, Gemüse  
Fr.23.00

**Alle Gerichte können sie in Kleinportionen  
erhalten, es wird ihnen Fr. 2.00 gutgeschrieben**



R

## **Kutteln delikat zubereitet so langs hüt**

*Seit über 50 Jahren zubereitet nach den Original-  
Rezepten von unserer senior Chefin Dorli Kast*

### **Paprika Kutteln**

Mit Paprika gewürzt und Rahm verfeinert  
Fr.30.00

### **Kutteln geröstet**

Mit Zwiebeln und Kümmel  
Fr.30.00

### **Kutteln Napolitaine**

An italienischer Tomatensauce  
Fr.30.00

### **Kutteln Zürcher Art**

In Weisswein gedünstet mit Zwiebeln,  
Kümmel und Käse  
Fr.30.000

### **Kutteln Burgunder Art**

An kräftiger Rotweinsauce  
Fr.30.00

### **Kutteln à la mode du Chef**

An Weissweinsauce mit Kräutern  
und Käse überbacken  
Fr.30.00

*Zu den Kutteln servieren wir Ihnen  
Petersilienkartoffeln*

*Alle Preise sind incl. 8.1% Mwst.*

**Wir verarbeiten**

**Schweizer Fleisch aus unserer Metzgerei**

**Zusätzlich bieten wir Markenfleisch aus**

**Australien, Neuseeland (Lamm)**

**USA (Rindsfilet, Entrecôte)**

*US Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und mit  
Antibiotika und/oder anderer antimikrobiellen Leistungsförderer  
erzeugt worden sein*

**sowie Schweizer Geflügel an.**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie  
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**