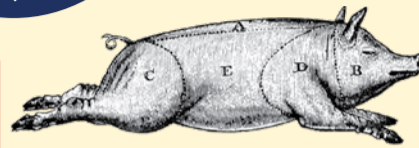




Gluschtigs

Schwiizer Chuchi

	klein / gross
Luzerner Hochzeitssuppe..... Gemüsesuppe mit Rahm	9.50
Caesar Salat "Helvetia"..... mit Lattichherzen, Speck und Käsespänen mit Pouletbrust Streifen.....	14.50 / 19.50 +5.00
Rindstatar vom Schrofen Hof mit Malzbrot	21.00 / 29.00
Wurst-Chäs Salat Isebähner Art..... mit Zwiebeln und Kopfsalat	22.00
Muotathaler Plättli..... mit Urwaldschinken, Trockenfleisch, Speck und Bergkäse	16.00 / 25.00
Bürli Eingeklemmts mit Salami, gekochter Vorderschinken oder Bergkäse	9.00



Brasserie Burger vom Schrofen Hof 27.50
Rindfleisch mit Raclettekäse und Züri Frites

Cordon Bleu vom Säuli us em Entlebuch..... 29.80
mit Toggenburger Käse und Züri Frites

Schnipo vom Säuli us em Entlebuch.....27.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri Frites

Kalbsleberli in Butter gebraten..... 29.90
mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti

Egli Chnusperli im Wädibräu Bierteig..... 24.50
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

Zürcher Chalbs-Gschnätzlets 34.50
an cremiger Champignonsauce mit Rösti

"G'Hackets mit Hörnli".....19.80
Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und Apfelmus

Heidi Röschi vegetarisch20.00
mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Bergkäse

Beilagen:

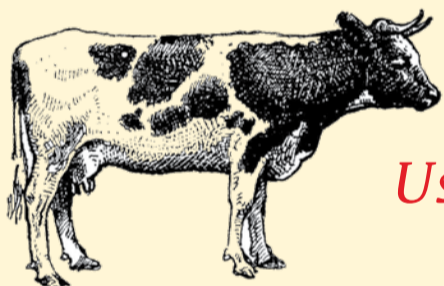
Züri Frites.....6.00

Menusalat zum Hauptgericht..... 5.80

Knusprige Specktranchen 2.00

Spiegelei vom Schwiizer Huhn.....2.00

Brezel Federal..... 4.30



Us dä Huusmetzg

Hackbrate huusgmacht wiä bim Grosi..... mit Zwiebelsauce und Hörnli	23.80
Fleischchäs vo üsere Huusmetzg mit Züri Frites und Spiegelei	24.50
Züri Bratwurst..... mit Zwiebelsauce und Rösti	23.00
Füürtüfel..... Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	23.00
Züri Bratwurst oder Füürtüfel mit frischem Bürli und Emmentaler Senf	12.80

Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl	100cl
Haldengüt Lager hell		4.80		7.50	15.00
Ittinger Klosterbräu	4.80		6.90		
Haldenkron Premium		4.90			
Eichhof Naturtrüb		4.90		7.90	
Falken Weizen				7.90	
Falken Schwarzbier	4.80		6.90		
Calanda Radler		4.80		7.50	

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Sämtliches Fleisch beziehen wir aus der Schweiz.



MONTAG BIS SONNTAG 11.00 - 24.00

Von 11.00 - 22.30 Uhr ist unsere warme Küche geöffnet
Von 11.00 - 23.00 Uhr ist unsere kalte Küche geöffnet



Brasserie Saisonkarte

Winterlich guet

“Direkt vo de Schihütte”.....	9.80
Huusgmachtli Bündner Gerstesuppe	
Echte Engadiner Hauswurst.....	24.00
serviert mit Pizokel	
Capuns	24.50
mit Speckwürfeli und geriebenem Bergkäse	
“Gigi vo Arosa” Kalbs Cordon Bleu	36.00
gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse, derzue Züri Frites und Gmües	

Winterlich Vegetarisch

Schanfigger Pizokel-Pfanne	23.50
mit Gemüsestreifen, Wirsing und Steinpilze	

Unsere Klassiker

Schweizer Kutteln nach Tessiner Art mit Polenta	20.50
Schweizer Kalbskopf Vinaigrette.....	20.50
im Sud gekocht mit Kräutervinaigrette und Petersilienkartoffeln	

Süesses vom Pâtissier

Huusgmachtli Crèmeschnitte.....	4.90
es hät solangs hät	
Nani's Öpfelchüechli.....	8.80
mit Vanillesauce und Fassbierglacé	
Hausgemachte Bündner Nusstorte	6.50
Mmhhh!!! Fein's Schooggimousse	9.50
Caramelchöpfli.....	6.50
mit Rahm	
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ.....	4.50
mit Rahm	+ 1.60

