



## Gluschtigs

## Schwiizer Chuchi

klein / gross

Luzerner Hochzeitssuppe..... 9.50  
Gemüsesuppe mit Rahm

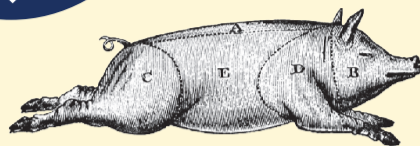
Caesar Salat "Helvetia"..... 14.50 / 19.50  
mit Lattichherzen, Speck und Käsespänen  
mit Pouletbrust Streifen..... +5.00

Rindstatar vom Schrofen Hof 21.00 / 29.00  
mit Malzbrot

Wurscht-Chäs Salat Isebähnler Art..... 22.00  
mit Zwiebeln und Kopfsalat

Muotathaler Plättli.....16.00 / 25.00  
mit Urwaldschinken, Trockenfleisch, Speck und Bergkäse

Bürli Eingeklemmts ..... 9.00  
mit Salami, gekochter Vorderschinken oder Bergkäse



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 Röschti vegetarisch .....20.00  
mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Bergkäse

### Beilagen:

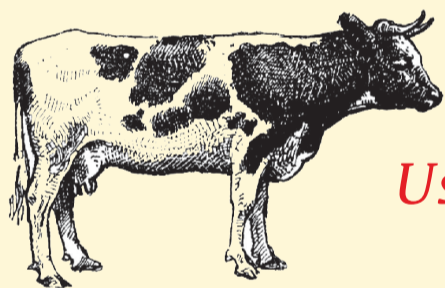
Züri Frites.....6.00

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 .....23.80  
mit Zwiebelsauce und Hörnli

Fleischchäs vo üsere Huusmetzg ..... 24.50  
mit Züri Frites und Spiegelei

Züri Bratwurst ..... 23.00  
mit Zwiebelsauce und Rösti

Füürtüfel..... 23.00  
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti

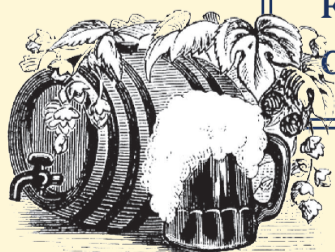
Züri Bratwurst oder Füürtüfel .....12.80  
mit frischem Bürli und Emmentaler Senf

## Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl	100cl
Haldengut Lager hell		4.80		7.50	15.00
Ittinger Klosterbräu	4.80		6.90		
Haldenkronen 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*

Avocado Vinaigrette .....	16.50
Hausgemachte Schweins Bärlauchbratwurst .....	23.00
dazu Händöpfelstock mit gerösteten Zwiebeln	
Mit Schweizer Alpenkräuter grilliertes Lammkotelette .....	32.50
dazu neue Kartoffeln, Bärlauchhollandaise und weisser Rafzer Spargel	
Brasserie-Salat-Schüssel .....	23.50
mit feinen Egliknusperli, Bärlauch-Tartarsauce, grüne Spargeln, Radiesli und Kresse	
Portion frischer, weisser Spargel aus Rafz .....	26.00
mit Sauce Hollandaise	
mit Tösstaler-Rauchschinken .....	+4.50

### *Unsere Klassiker*

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

## *Süesses vom Pâtissier*

Huusgmächti Crèmeschnitte .....	4.90
es hät solangs hät	
Grosi's Öpfelchüechli .....	8.80
mit Vanillesauce und Fassbierglacé	
Mmhhh!!! Fein's Schoggimousse .....	9.50
Caramelchöpfli .....	6.50
mit Rahm	
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ .....	4.50
mit Rahm	+ 1.60

