



Gluschtigs

	klein / gross
Tagessuppe	10.5
Caesar Salat "Helvetia"	15.5 / 19.8
mit Lattichherzen, Speck und Käsespänen mit Pouletstreifen	6
Wurscht-Chäs Salat Isebähnler Art	24.5
mit Zwiebeln und Kopfsalat	
Rindstatar	23.5 / 30.5
mit Malzbrot	
Muotathaler Plättli	22.5 / 30.5
mit Urwaldschinken, Trockenfleisch, Speck & Bergkäse	



Us dä Huusmetzg

Fleischchäs vo üsere Huusmetzg	26.5
mit Züri Frites und Spiegelei	
Züri Bratwurst	25.5
mit Zwiebelsauce und Rösti	
Füürtüfel	25.5
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	
Züri Bratwurst oder Füürtüfel	13.9
mit Brot und Senf	

Süesses vom Pâtissier

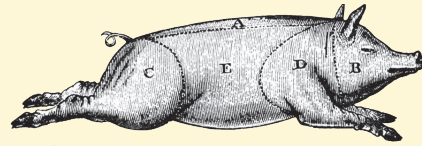
Fein's Schöggimousse	9.5
Huusgmachtli Crèmeschnitte	7.5
mit Rahm	
Kugel Mövenpick Glace	4.8
mit Rahm	+1.6
Caramelchöpfli mit Rahm	7.5

Um die Verschwendung von Lebensmittel einzudämmen haben wir die Gerichte bewusst portioniert. Sollten Sie Nachschlag wünschen, servieren wir Ihnen gerne ein Supplément der Beilagen.

Sämtliches Fleisch beziehen wir aus der Schweiz, Geflügel aus Ungarn, Roastbeef aus Paraguay, Egli Chnusperli aus Island/Färöer.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Alle Preise in CHF inkl MwSt. / Stand Dezember 2023

Schwiizer Chuchi



Brasserie Burger mit Rindfleisch und Züri Frites	29.5
Beilagen:	
Züri Frites.....	8
Menusalat zum Hauptgericht.....	7.8
Raclettekäse.....	2.5
Knusprige Specktranchen	2.5
Spiegelei vom Schwiizer Huhn.....	2.5
G'Hackts mit Hörnli	23.5
Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und Apfelmus	
Schnipo vom schwiizer Säuli	30
Paniertes Schweineschnitzel mit Züri Frites	
Cordon Bleu vom schwiizer Säuli	32.5
mit Toggenburger Käse, Züri Frites und Gemüse	
Kalbsleberli in Butter gebraten	34
mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	
Zürcher Chalbs-Gschnätzlets	36.5
an cremiger Champignonsauce mit Rösti	
Egeli Chnusperli im Bierteig	26.8
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	
Knusprige Walliser Rösti	24.5
mit Tomaten und Bergkäse überbacken	
Äpler Makkaroni.....	24
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	

Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl	100cl
Haldengüt Lager hell		5.3		7.9	15.5
Ittinger Klosterbräu	5.3		7.5		
Eichhof Naturtrüb		5.4		8	
Falken DAS WEIZEN				8.4	
Falken Schwarzbier	5.4		7.6		
Panaché		5.3		7.9	
dazu eine frische Brezel					4.6

