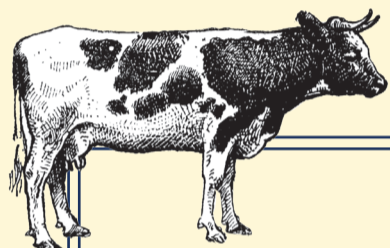


Gluschtigs

	klein / gross
Tagessuppe	10.9
Caesar Salat «Helvetia».....	16 / 20.5
mit Lattichherzen, Speck und Käsespänen mit Pouletstreifen	6.5
Wurst-Chäs Salat Isebähnler Art	26
mit Zwiebeln und Kopfsalat	
Rindstatar	24.5 / 31.5
mit Malzbrot	
Urchi's Federal Plättli	24.5 / 32
mit Landrauchschenken, Trockenfleisch, Landjäger, Speck & Bergkäse	



Us dä Huusmetzg

Fleischchäs vo üsere Huusmetzg	27.5
mit Golden Frites und Spiegelei	
Züri Bratwurst	25.8
mit Zwiebelsauce und Rösti	
Füürtüfel.....	25.8
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	
Züri Bratwurst oder Füürtüfel	15.5
mit Brot und Senf	

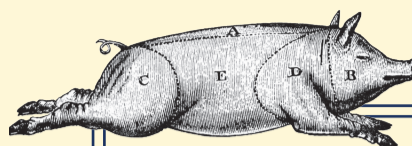
Süesses vom Pâtissier

Fein's Schöggimousse	9.5
Huusgmacht Crèmeschnitte.....	7.9
mit Rahm	
Kugel Mövenpick Glace	5.2
mit Rahm.....	+1.8
Caramelchöpfli mit Rahm	7.9

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 Schwein, Kalb, Rindfleisch und Backwaren beziehen wir aus der Schweiz, Geflügel aus Ungarn, Egli Chnuserli aus Deutschland

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise in CHF inkl MwSt./Stand April 2025



Schwiizer Chuchi

Brasserie Burger	30.5
Schweizer Angus Rind und Golden Frites	

Beilagen:

Golden Frites.....	9
Menusalat zum Hauptgericht.....	7.9
Raclettekäse.....	2.8
Knusprige Specktranchen	2.8
Spiegelei vom Schwiizer Huhn.....	2.8

G'Hackts mit Hörnli	25
Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und Apfelmus	

Schnipo vom schwiizer Säuli	30.5
Paniertes Schweineschnitzel mit Golden Frites	

Cordon Bleu vom schwiizer Säuli	33.5
mit Toggenburger Käse, Golden Frites und Gemüse	

Kalbsleberli in Butter gebraten	34.5
mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	

Zürcher Chalbs-Gschnätzlets	36.8
an cremiger Champignonsauce mit Rösti	

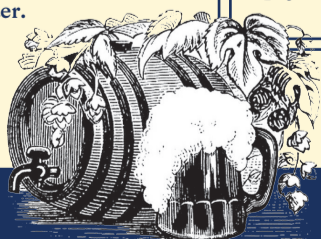
Egeli Chnuserli im Bierteig	27.8
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	

Knusprige Walliser Rösti	25
mit Tomaten und Bergkäse überbacken	

Äpler Makkaroni.....	24.5
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	

Frisch zapft vom Fass

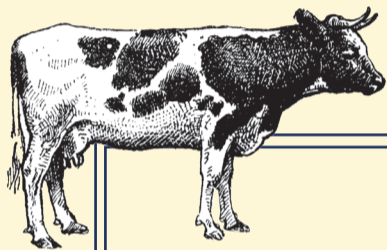
	25cl	30cl	40cl	50cl	100cl
Haldengut Lager Hell		5.5		8.1	15.8
Ittinger Klosterbräu	5.5		7.7		
Eichhof Naturtrüb		5.6		8.2	
Falken DAS WEIZEN				8.5	
Falken Schwarzbier	5.6		7.8		
Panaché		5.5		8.1	
Monats Bier: Eichhof Ale(x)		5.6		8.2	
Für Bierliebhaber					
7 Bier auf einen Streich je 1 dl 17.5					
Dazu eine frische Brezel					4.9





Delicious

	small / large
Soup of the day.....	10.9
Caesar Salad "Helvetia".....	16 / 20.5
with romaine lettuce, bacon and grated cheese	
with chicken stripes.....	6.5
"Swiss Style" Sausage-Cheese Salad.....	26
with onions and lettuce	
Beefsteak tartar.....	24.5 / 31.5
with homemade malted rye bread	
Rustic Federal cold cut platter.....	24.5 / 32
with country-smoked ham, dried meat, cured sausage, bacon, and mountain cheese	



From our butchery

Homemade Swiss special meatloaf.....	27.5
with golden fries and Farm egg sunny side up	
Zurich Sausage.....	25.8
with onion sauce and Swiss potato Rösti	
Spicy pork chili sausage.....	25.8
with Swiss potato rösti	
Zurich or chili sausage.....	15.5
with fresh bread roll and mustard	

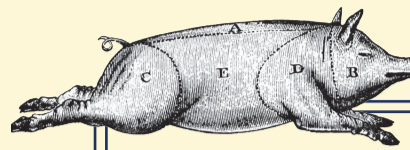
Sweets from the pâtissier

Delicious chocolate mousse.....	9.5
Homemade cream slice.....	7.9
with cream	
One scoop of Mövenpick ice cream.....	5.2
with cream.....	4.8
Caramel flan with cream.....	7.9

Due to the food waste our dishes are consciously portioned. On request we will gladly serve you another "Supplément" of the side dishes.

We source all pork, veal, beef, and baked goods are sourced from Switzerland, poultry from Hungary, and crispy perch from Germany.

For allergies and intolerances please contact our service staff.
Prices are in CHF and inkl. VAT / As of April 2025



Swiss Cuisine

Brasserie Burger.....	30.5
Swiss Angus beef and golden fries	
Side dishes:	
Golden Frites.....	9
Menu salad.....	7.9
Raclette cheese.....	2.8
Crispy bacon.....	2.8
Farm egg sunny side up.....	2.8
Braised minced beef with macaroni.....	25
with Mountain cheese and apple mousse	
Breaded swiss escalope.....	30.5
with golden fries	
Swiss pork cordon bleu.....	33.5
with Toggenburger cheese, golden fries and vegetables	
Veals' liver.....	34.5
sautéed in butter with herbs and onions	
served with Swiss potato Rösti	
Zurich style sliced veal.....	36.8
in a creamy champignon sauce with Swiss potato Rösti	
Beer battered perch.....	27.8
with boiled potatoes and sauce tartar	
Crispy Swiss potato Rösti.....	25
with tomatoes and raclette cheese gratinated	
Alpine macaroni.....	24.5
with roasted onions and apple sauce	

Freshly tapped from the barrel

	25cl	30cl	40cl	50cl	100cl
Haldengüt Lager Hell		5.5		8.1	15.8
Ittinger Klosterbräu	5.5		7.7		
Eichhof Naturtrüb		5.6		8.2	
Falken DAS WEIZEN				8.5	
Falken Schwarzbier	5.6		7.8		
Panaché		5.5		8.1	
Monthly beer: Eichhof Ale(x)		5.6		8.2	
For beer lovers:					
7 beers in one go, each 1 dl, 17.5					
A fresh pretzel					4.9

