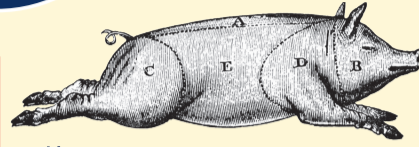




Gluschtigs

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	
Muotataler 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 Entlebucher Säuli..... 29.80
mit Toggenburger Käse und Züri Frites

Schnipo vom Entlebucher Säuli.....27.50
Paniertes Schweinschnitzel 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 vegetarisch.....20.00
mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Bergkäse

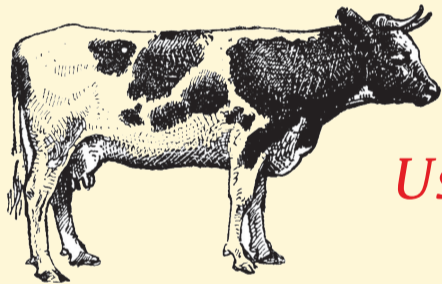
Beilagen:

Züri Frites..... 6.00

Menusalat zum Hauptgericht..... 5.80

Knusprige Specktranchen..... 2.00

Spiegelei vom Schwiizer Huhn..... 2.00



Us dä Huusmetzg

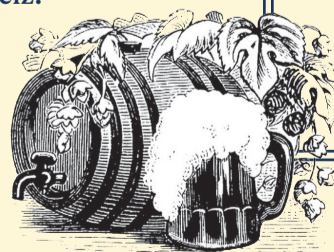
Hackbrate huusgmacht wiä bim Grosi.....	23.80
mit Zwiebelsauce und Hörnli	
Fleischchäs vo üsere Huusmetzg.....	24.50
mit Regio Frites und Spiegelei	
Züri Bratwurst.....	23.00
mit Zwiebelsauce und Rösti	
Füürtüfel.....	23.00
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	
Züri Bratwurst oder Füürtüfel.....	12.80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

Frisch zapft

	25cl	30cl	40cl	50cl
Calanda Lager hell		4.70		7.40
Haldenkron Premium		4.80		
Ittinger Klosterbräu	4.60		6.70	
Calanda Radler		4.70		7.40
Falken Weizen				7.80
Falken Schwarzbier	4.60		6.70	

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

Rind, Lamm und Schweinefleisch beziehen wir aus der Schweiz.
Geflügel aus Ungarn.



MONTAG BIS FREITAG
SAMSTAG

06.30 - 24.00
07.00 - 24.00

SONN- UND FEIERTAGE 10.00 - 22.00





Brasserie Saisonkarte

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat		
mit Ei, Speck und Croutons.....	12.50	16.50
mit Lachsstreifen		+ 4.50
Salatschüssel Brasserie		
mit Egliknusperli		21.50
mit marinierten Pouletbruststreifen.....		23.50
Farbiger Linsensalat		
mit pochiertem Ei		13.50
<i>Bierempfehlung: Dazu das stärker gehopfte, würzige, runde und elegante Öhrlikon Öhlsch um die feine Säure des Salates auszugleichen.</i>		
Hausgemachte, rassige Rinds-Gulasch-Suppe	15.40	
<i>Bierempfehlung: Das Pilgrim Tripple harmoniert mit seiner Vollmundigkeit, Fruchtigkeit, der feinen Gewürznote und der kleinen Hopfenblume, perfekt zu unserer rassigen Gulaschsuppe.</i>		
Vegetarische Spätzlipfanne		
mit Steinpilzen und Toggenburger Bergkäse		22.80
Kutteln nach Tessiner Art		
mit Tomatensauce und Salzkartoffeln		22.50
<i>Bierempfehlung: Das Baarer Erdmandli Amber ist mit seiner Spritzigkeit, anfänglichen Süsse, die durch Malz- und Karamellnoten abgelöst werden, ein angenehmer Essensbegleiter.</i>		
Raclette		
140gr Raclettekäse mit geschwellten Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken		19.50
Jede weitere Raclette-Portion 70gr		5.50
Käsefondue «serviert mit geschwellten Kartoffeln und Brot»		
Fondue klassisch moitié-moitié		27.80
Bierfondue		28.80
Fondue mit Steinpilzen und Rémy Martin Cognac		31.80

Süesses vom Pâtissier

Huusgmachtli Crèmeschnitte.....	4.90
es hät solangs hät	
Grosi's Öpfelchüechli.....	8.80
mit Vanillesauce und Fassbierglacé	
Coupe Nesselrode	13.50
Marronipüree, Merinque, Vanille Glacé und Rahm	
Caramelchöpfli.....	6.50
mit Rahm	
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ.....	4.50
mit Rahm	+ 1.60

