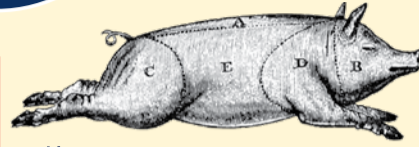




Gluschtigs

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
Wurscht-Chäs Salat Isebähnler Art..... mit Zwiebeln und Kopfsalat	22.00
Muotataler 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 Rindfleisch mit Raclettekäse und Züri Frites	27.50
--	-------

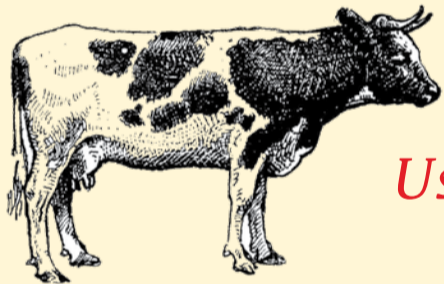
Cordon Bleu vom Entlebucher Säuli..... mit Toggenburger Käse und Züri Frites	29.80
Schnipo vom Entlebucher Säuli..... Paniertes Schweinschnitzel mit Züri Frites	27.50
Kalbsleberli in Butter gebraten..... mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	29.90
Egli Chnusperli im Wädibräu Bierteig..... mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	24.50

Zürcher Chalbs-Gschnätzlets an cremiger Champignonsauce mit Rösti	34.50
---	-------

"G'Hackets mit Hörnli"..... Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und Apfelmus	19.80
Heidi Röschti vegetarisch..... mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Bergkäse	20.00

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..... mit Zwiebelsauce und Hörnli	23.80
Fleischchäs vo üsere Huusmetzg..... mit Regio 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

	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 06.30 - 24.00
SAMSTAG 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 Würznote und der kleinen Hopfenblume, perfekt zu unserer rassigen Gulaschsuppe.</i>		
Bündner Gerstensuppe		
wie auf der Tschüggenhütte.....		9.80
Schanfigger Pizokel-Pfanne		
mit Gemüsestreifen, Wirsing und Steinpilzen		23.50
Capuns		
mit Speckwürfel und Bergkäse.....		24.50

Süesses vom Pâtissier

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

