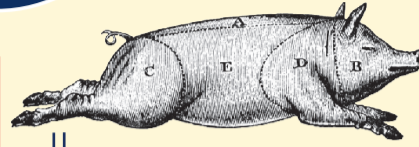




Gluschtigs

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 21.00 / 29.00	
mit Malzbrot	
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 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

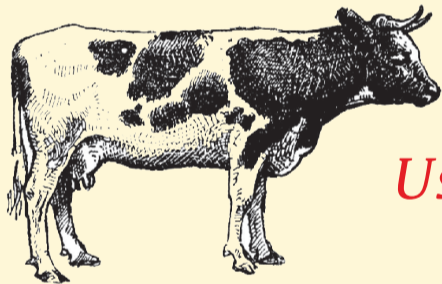
Beilagen:

Züri Frites..... 6.00

Menusalat zum Hauptgericht..... 5.80

Knusprige Specktranchen..... 2.00

Spiegelei vom Schwiizer Huhn..... 2.00



Us dä Huusmetzg

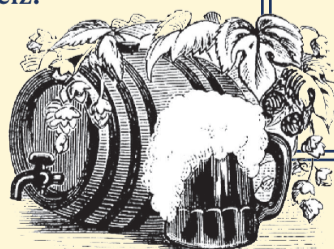
Hackbrate huusgmacht wiä bim Grosi..... mit Zwiebelsauce und Hörnli	23.80
Fleischchäs vo üsere Huusmetzg..... mit Regio Frites und Spiegelei	24.50
Züri Bratwurst..... mit Zwiebelsauce und Rösti	23.00
Füürtüfel..... Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	23.00
Züri Bratwurst oder Füürtüfel..... mit frischem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

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

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

Frisch zapft

	25cl	30cl	40cl	50cl
Calanda Lager hell		4.70		7.40
Haldenkronen 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	



MONTAG BIS FREITAG 06.30 - 24.00
SAMSTAG 07.00 - 24.00

SONN- UND FEIERTAGE 10.00 - 22.00





Brasserie Saisonkarte

Hausgemachte Karottencremesuppe
mit Haselnusskrokant 9.50

Crostini Variation: 3 Stk. 12.80 / 6 Stk. 16.80
mit Avocado-Bärlauch Crème
mit grünen Spargeln und Orangenfilet
mit Tomaten und Basilikum

Farbiger Linsensalat
mit pochiertem Ei 13.50

*Bierempfehlung: Dazu das stärker gehopfte, würzige, runde und elegante
Öhrlikon Öhlsch um die feine Säure des Salates auszugleichen.*

Frühlingsspinatsalat
mit pulled Poulet und Erdbeer Würfel..... 21.90

*Bierempfehlung: Das fein Hopfenblumige Felsenau Spez ist der ideale Begleiter zum
Salat.*

Spargelragout
mit frittierten Gemüsebällchen und neuen Bratkartoffeln 24.90

Salatschüssel Brasserie
mit Egliknusperli 21.50
mit Pouletstreifen 23.50
mit Rindsstreifen 27.90

In Riesling pochiertes Kabeljau Ragout
mit Dillgurken und Salzkartoffeln..... 29.40

*Bierempfehlung: Das Erdmandli Spez oder eines unserer Weizenbiere gibt Ihnen eine
angenehme Harmonie im Gaumen.*

Lammrückenmedaillon
an Dunkelbiersauce mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse..... 32.80

*Bierempfehlung: Der Schwarze Kristall steigert die Malzigkeit und reduziert die Herbe
Blume im Abgang.*

Süesses vom Pâtissier

Rhabarber Honig Parfait 9.80
mit Erdbeeren

Huusgmacht Crèmeschnitte 4.90
es hät solangs hät

Nani'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

