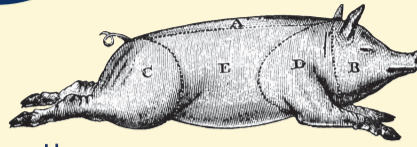


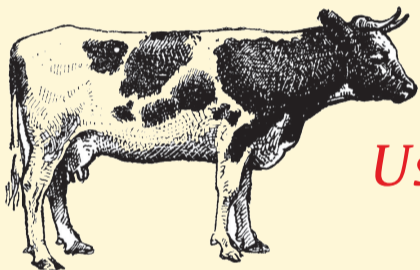
Gluschtigs

Schwiizer Chuchi

	klein / gross
Wurst-Käsesalat	23.5
Brasserie Salat-Schüssel	17.5
mit Eglifilet im Bierteig	+ 7.5
mit Falafel	+ 4.5
Caesar Salat "Helvetia"	14.5 / 19.5
mit Lattichherzen, Speck und Käsespänen mit Pouletbrust Streifen.....	+6
Rindstatar mit Malzbrot	22.5 / 30.5
Flammkuchen Klassisch.....	19.5
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	
Flammkuchen Vegetarisch.....	17.5
mit Sauerrahm, getrockneten Tomaten, Parmesan, Zwiebeln und Rucola	
Muotathaler Plättli	19.5 / 29.5
mit Urwaldschinken, Trockenfleisch, Speck und Bergkäse	



Brasserie Burger mit Rindfleisch und Züri Frites	27.5
Cordon Bleu vom schwiizer Säuli	31
mit Käse, Züri Frites und Gemüse mit Rösti	+ 2.5
Schnipo vom schwiizer Säuli	29
Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri Frites mit Rösti	+ 2.5
Kalbsleberli in Butter gebraten	33
mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	
Egli Chnusperli im Bierteig.....	26.5
mit Züri Frites und Tartarsauce mit Rösti	+ 2.5
Zürcher Chalbs-Gschnätzlets an cremiger Champignonsauce mit Rösti	36
Knusprige Walliser Rösti	24
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken	
G` Hackets mit Hörnli.....	23
Rindshackfleisch mit Hörnli, Käse und Apfelmus	



Us dä Huusmetzg

Fleischchäs vo üsere Huusmetzg	25.5
mit Züri Frites und Spiegelei mit Rösti.....	+ 2.5
Züri Bratwurst	25
mit Zwiebelsauce und Rösti	
Füürtüfel	25
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	
Hackbraten Grossmutter Art	26.5
mit Zwiebelsauce, Hörnli und Gemüse	

Beilagen:

Züri Frites.....	8
Menusalat zum Hauptgericht.....	7.5
Knusprige Specktranchen	2.5
Raclettekäse.....	2.5
Spiegelei vom Schwiizer Huhn.....	2.5
Brasserie Brezel	4.5

Süesses vom Pâtissier

Apfelküchlein mit Vanilleglace	8.5
Zitronencheesecake	8.5
mit Rahm	
Glacé von Mövenpick.....	4.7/Kugel
mit Rahm	+ 1.6

Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl
Ittinger Klosterbräu	5.2		7.4	
Eichhof Urfrisch		5.3		8.3
Eichhof Kloster		5.3		8.3
Falken Weizen				8.3
Falken Schwarzbier	5.4		7.6	
Caland Lager		5.2		7.9
Panaché		5.2		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 Fleisch beziehen wir aus der Schweiz, Roastbeef aus Paraguay, Geflügel aus Ungarn, Egli Chnusperli aus Island/Färöer.