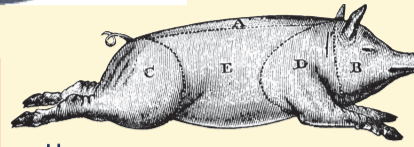


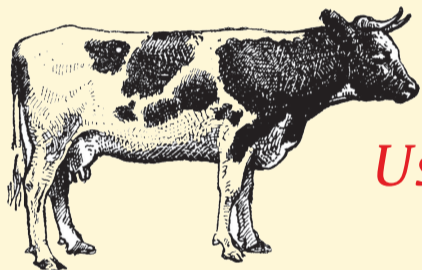


## Gluschtigs

## 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
<b>Rindstatar mit Malzbrot</b> .....	<b>22.5 / 30.5</b>
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	



## 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	

## Süesses vom Pâtissier

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

## Brasserie Burger 27.5

mit Rindfleisch und Züri Frites

## 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 36

an cremiger Champignonsauce mit Rösti

## Knusprige Walliser Rösti 24

mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

## G` Hackets mit Hörnli 23

Rindshackfleisch mit Hörnli, Käse und Apfelmus

## 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

## 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.