Apéro

Ohne Alkohol

San-Bitter	2dl	5.50
Tomatensaft	2dl	5.50
Orangenjus	2dl	5.00
Bodyguard	2dl	5.50

Aperol-Spritz & Hugo

Corona Zero (Bier)	8.50
Prosecco 1.5dl ein spritz Mineral 4cl Aperol oder	
Prosecco 1.5dl Holundersirup Pfefferminzlikör und frische Pfefferminze	13.50

Gespritzter Weisswein süss/sauer 2dl	9.50

Campari, Cinar, Martini 4cl

(23%) (16.5%) (16%)

SEC oder SYPHON?	8.50
Mit Ojus	10.50

Prosecco 10cl (11%)	8.50

und dazu ein Knoblauchbrot?

.....Und jetzt viel Spass beim auslesen Ihrer Speise.....

Vorspeisen

Ganzjährige Spezialitäten

	kl.P	gr.P
Knuspriges Knoblauchbrot *(Hausgemacht)*	9.50	14.50
Feinstes Rindstartar mit Zwiebelringen und Toastbrot	19.50	28.50

Salate

Frischer grüner Salat	8.80
Saisonal bunt gemischter Salat	10.80
Frischer Nüsslisalat mit Ei	12.50
Knackiger Eisbergsalat mit Speck und Croutons	13.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	15.50

Sausen: Italienisch, French

uf Wunsch mit viel Böllä (Zwiebeln) erhältlich

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	8.50
oder Ei	9.50
oder Sherry	10.50
Tomatensuppe mit Rahm	11.50
Gulaschsuppe	13.50

Hausmannskost

Hörnli-, Spätzli- oder Rösti-Parade

Hörnli

Käsehörnli	21.50
Hörnli mit Glarner Schabziger	23.50
Hörnli mit Speckwürfel Knoblauch/Böllä	24.50
Hörnli mit Vorderschinken Böllä/Rahm	24.50

Unser Hit für Sie, der Klassiker zum Spezialpreis
Hörnli mit Rinds-Ghackets für nur *19.50*

.....mit Bölläschweitzi wärs eventuell no besser.....

Spätzli

Käsespätzli (Hausgemacht)	23.50
Spätzli mit Vorderschinken Böllä/Rahm	25.50
Käsespätzli mit aktuellem Tagesgemüse	28.50
Bündner-Käsespätzli mit Bündnerfleisch und Spinat	32.50
Berner-Spätzli mit Käse, Zwiebelstreifen und Schinken	29.50

.....eventuell es Öpfelmues dezue..... 3.50

Rösti

Rösti natur	18.50
Rösti mit 2 Ei	23.50
Rösti mit Tomaten Vorderschinken und Käse	26.50
Rösti mit Speckwürfeli Knoblauch/Böllä	26.50

Fit übers ganze Jahr

Mit unserem Fitnessteller
Frischer bunt gemischter Salat mit einem Fleisch Ihrer Wahl

Mit

Pouletbrüstlistreifen	28.50
Kalbsschnitzel natur oder mit div. Butter oder paniert	34.50 Butter 35.50 paniert
Schweinsschnitzel natur oder mit div. Butter oder paniert	28.50 Butter 29.50 paniert
Egli Fischknusperli mit Tartarsauce	30.50

oder

Sie können auch jedes andere Fleisch das wir auf der Karte anbieten bestellen!

Fleischgerichte

.....Kombinieren Sie selbst.....

Poulet		
Pouletbrüstli mit Zitronenbutter		20.50
½ Poulet im Chörbli mit rassiger Barbeque-Sauce		19.50
Schwein		
Buuregeschnetzeltes		20.50
Schnitzel natur mit Kräutersauce		21.50
Schnitzel 2 Stück paniert		21.50
Kotelette mit Kräuterbutter		22.50
Löwensteak mit Kräutersauce (mit Knochen)	450gr.	31.50
Kalb		
Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter		29.50
Zürchergeschnetzeltes		28.00
Butterleberli		24.00
Rind		
Entrecote im Pfändli mit Kräutersauce		35.00
Cordon-Bleu		
Poulet-Cordon-Bleu mit Chilli		23.50
Schweins-Cordon-Bleu		25.50
Kalbs-Cordon-Bleu (Trutenschinken)		37.50
Wurst		
Buurebratwurst mit Bölläsauce		15.50
Kalbsbratwurst mit Bölläsauce		16.50

Sonstige Gerichte

Fisch

Egli-Knusperli im Bierteig (im Chörbli) mit Hausgemachter Tartarsauce	25.00

Vegi

Gemüseteller mit Salzkartoffeln (mind. 4 Gemüse)	30.50

Beilagen

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Hörnli, Spätzli, Rösti, Pommes-Frites, Reis	5.50
Käse-Spätzli-Hörnli als Beilage	8.50
Spiegelei als Zugabe pro Stück	3.50

Gemüse: 1 stck. 4.00 ¦ 2 stck. 7.00 ¦ 3 stck. 9.50

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Fleisch beziehen wir hauptsächlich aus der Schweiz

D*eklaration:* Schwein CH ¦ Rind CH/AU*(**)/BR*(**)/USA ¦ Poulet CH/BR*(**)
Kalb CH/DG/IT ¦ Lamm CH/NZ*(**)/AU*(**) ¦ Pferd CH ¦ Wild CH/AT/D/F
Eier (Vögeli's Freilandeier, Willi Vögeli, 8308 Agasul ZH)

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Fondue-Hits

das ganze Jahr

Montag bis Freitag ab 17.00 Uhr
und am Wochenende den ganzen Tag

ab 2 Personen	**pro Person**
1. Käsefondue	23.50
2. Knoblauchfondue	24.50
3. Curryfondue	25.50
4. Williamsfondue	26.50
5. Teufelsfondue (Scharf)	25.50
6. Ziegerfondue	28.50
7. Tomatenfondue	25.50
8. Beni-Fondue (viel Böllä, Knoblauch, Tomaten-würfeli und en gutsch Tabasco mit Kirsch)	29.50
Kleine Schale Salzkartoffeln	5.50
Kleine Schale Ananas-Stücke	4.50
Kleine Schale Birnen-Stücke	4.50

Das Fondue Servieren wir mit unserem Hausbrot
&
.....unser TIP: Mit Fleisch wärs no besser.....

Kalte Speisen

	kl.	gr.
Knoblauchbrot	9.50	14.50
Buurespeck am Stück oder geschnitten	19.50	
Vorderschinkenteller	22.00	
Salamiteller	23.00	
Bündnerfleischteller	32.50	
Rohschinkenteller	29.50	
oder		
unser Löwen Plättli (gemischter Fleischteller mit Käse)	28.50	
Cervelat mit Brot - es Waldfäscht -	6.50	
Wurstsalat natur	15.50	
Wurstsalat garniert	26.50	
Wurstkäsesalat natur	17.50	
Wurstkäsesalat garniert	28.50	
Thonsalat garniert	26.50	
Diverse knusprige Eingeklemmte	7.50	
Mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	9.50	