

Warme Küche von **11.45** bis **13.30**
18.00 bis **21.30**

Vorspeisen Crevettencocktail an rassiger Cocktailsauce,
mit Toast und Butter 14.50

Burgunderschnecken, 6 Stück
in hausgemachter Kräuterbutter 13.30

Suppen Kraftbrühe mit Flädli 8.-

Kraftbrühe mit Mark 9.-

Salate Grüner Salat 8.-

Gemischter Salat 10.-

Salatteller mit Ei 18.80

Vom Schwein

Schweinskotelette mit hausgemachter Café de Paris Sauce überbacken	22.30
Schweinskotelette paniert	20.-
Schweinssteak mit Champignonrahmsauce	24.80
Schweinsschnitzel paniert und mit Pommes frites	16.50 23.-
Cordon bleu	20.-

Beilagen:

Reis, Teigwaren, Pommes frites	6.50
Rösti	7.-
Gemüse garnitur	11.-
Beilage Ihrer Wahl und Gemüse	12.80

Für unsere kleinen Gäste

Mickyteller (1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites+ Ketchup)	13.-
---	------

Vom Kalb	Kalbssteak mit köstlichen Steinpilzen	38.50
	Geschnetzeltetes Kalbfleisch Zürcherart, mit Champignons und Rahm serviert	28.30
	Kalbsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce	28.50
	Kalbsschnitzel paniert	24.80
	Cordon bleu	28.30
Vom Rind	Entrecôte mit hausgemachter Café de Paris Sauce überbacken	32.50
Beilagen	Reis , Teigwaren, Pommes frites	6.50
	Rösti	7.-
	Gemüse garnitur	11.-
	Beilage Ihrer Wahl und Gemüse	12.80
Als Portion	Pommes frites	8.50
	Rösti	12.80

Grillkarte

Schweinskotelette nature	250 gr	18.50
Schweinssteak nature	180 gr	19.80
Schweinsschnitzel nature	150 gr	14.-
Kalbssteak nature	180 gr	29.50
Kalbsschnitzel nature	150 gr	23.50
Entrecôte nature	180 gr	27.70
Rindsfilet nature	160 gr	32.50
Fleischkäse gebraten	150 gr	13.-
pro Spiegelei		2.40
Café de Paris à part		3.80
Café de Paris überbacken		4.80
- mit köstlichen Salaten garniert		+ 9.-
- oder mit verschiedenen Gemüsen serviert		+ 11.-

Spezialität des Hauses

Ghackets mit Hörnli und Oepfelmues
oder Grünem Salat
(Gehacktes Rindfleisch mit Zwiebeln,
Knobli, Kräutern und Rahm verfeinert) 22.-

Gluschtiges Käseschnitte "Hörnli"
(mit Schinken und Schwarzbrot) 18.80

Cannelloni Hausart
(mit Fleischfüllung, Tomaten
und Käse überbacken) 18.80

Kalte Speisen

Hörnli-Teller (Schinken, Salami, Käse Fleischkäse und Speck)	18.80
Servelatsalat einfach	11.-
Servelatsalat garniert	17.50
Servelat-Käsesalat einfach	13.30
Servelat-Käsesalat garniert	19.80
Thonsalat einfach	13.80
Thonsalat garniert	20.30
Siedfleischsalat einfach	14.80
Siedfleischsalat garniert	21.30
Trockenfleischteller (Bündnerfleisch, Rohschinken)	24.50
Bauernspeck am Stück oder geschnitten	13.-
Fleischkäse am Stück 150 gr	12.50
Bauernschüblig kalt	8.80
Eingeklemmtes mit Schinken, Salami oder Fleischkäse und Gurken	6.50
Eingeklemmtes mit Bündnerfleisch	8.80
Portion Käse 150 gr (mind. drei Sorten)	14.50
Servelat mit Brot und Senf	7.50
Heisse Rauchwurstli	9.30

DESSERTS

Gemischtes Eis (2 Kugeln nach Wahl) (Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Pistazien, Zitronen, Stracciatella, Zimt, Zwetschgen, Mango)	7.30
Eiskaffee mit Rahm	10.-
Sorbet Wodka	12.00
Coupe mit heissen Waldbeeren	11.80
Coupe Danemark	11.-
Coupe Baileys	11.50
Frappé	7.-
Meringues mit Rahm	7.50
Meringue Glace	10.-
Nougat Eistorte mit Rahm	7.-
Mocca Parfait Glace (flambiertes Parfait)	10.50

Für unsere kleinen Gäste

Pingu oder Schatztruhe oder Globi	5.00
-----------------------------------	------

Ab 2 Personen

Sabayon au Pruneaux mit Zimtglace	12.50
--------------------------------------	-------

Aktualitäten

Portion Vermicelles	10.50
½ Portion Vermicelles	7.50
Coupe Nesselrode	11.80
Caramelchöpfli	7.50

Chuestall

Werte Gäste,

erwägen Sie in nächster Zeit einen Anlass durchzuführen,
lassen Sie sich zum Einklang Ihres Festes mit einem
feinen Apéro in unserem **Chuestall** einstimmen

**Im Chuestall: Fondue-Plausch
ab 6 Personen gegen Vorreservation.**

