

Vorspeisen

hausgemachtes Knoblauchbrot	11.00
bunte Blattsalate mit Hausdressing	9.00
gemischter Salat mit Hausdressing	12.00
Salatschüssel nach Hausmanns-Art dazu Knoblauchbrot	21.00
zwei Personen	28.00
drei Personen	

Cordon bleu - Spezialitäten und mehr... von mild bis scharf.....

<i>Schweins-Cordon-Bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes-frites und Gemüse</i>	32.00
<i>vom Kalb</i>	42.00
 <i>Schweins-Cordon bleu Spezial</i>	
<i>(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken, Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	34.00
<i>vom Kalb</i>	44.00
 <i>Schweins-Cordon bleu Café de Paris</i>	
<i>(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken, Appenzeller Käse) mit Butter Café de Paris überbacken</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	36.00
<i>vom Kalb</i>	46.00
 <i>Schweins-Cordon bleu „Knobli“</i>	
<i>(mit Speck, Knoblauch, Zwiebel, Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	33.00
<i>vom Kalb</i>	43.00
 <i>Schweins-Cordon bleu in der Pfefferkruste</i>	
<i>(gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	33.00
<i>vom Kalb</i>	43.00
 <i>Schweins-Cordon bleu «Mostbröckli»</i>	
<i>(gefüllt mit getrockneten Tomaten, Speck, Zwiebel, Mostbröckli, Sambal Olek, Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	38.00
<i>vom Kalb</i>	48.00
 <i>Spinat Cordon bleu</i>	
<i>Schweins Cordon bleu gefüllt mit Spinat, Speck, Zwiebel, Knoblauch und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse</i>	37.00
<i>vom Kalb</i>	47.00

und weiter geht's

Schweins-Cordon bleu «Rohschinken»

*gefüllt mit Rohschinken, Tomate, Speck, Sambal Olek
und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse
vom Kalb*

37.00

47.00

Schweins-Cordon bleu «Ananas»

*gefüllt mit Ananas, Schinken, Speck, Sambal Olek
und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse
vom Kalb*

37.00

47.00

TRÜFFEL-CORDON BLEU

*Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken,
Appenzeller Käse, Speck, Zwiebel
und schwarzem Trüffel dazu Pommes frites und Gemüse
vom Kalb*

43.00

53.00

Salami-CORDON BLEU

*Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken,
Appenzeller Käse, Speck, Zwiebel
und scharfer Salami dazu Pommes frites und Gemüse
vom Kalb*

36.00

46.00

weitere Hauptgerichte.....

Rinds-Tatar „Weinschenke“	
von mild bis scharf dazu Butter und Toast	34.00
kleine Portion	28.00

Riesengarnelen „Black Tiger“	
mit hausgemachten Tagliatellen, an scharfer Sauce, Zwiebel, Knoblauch, Sambal Olek, Tomate und Petersilie	35.00
Kleine Portion	31.00

geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, mit Champignons dazu hausgemachte Kartoffelrösti	39.00
kleine Portion	35.00

panierte Schweinsschnitzel	
dazu Pommes-frites und Gemüse	28.00
kleine Portion	24.00

Paniertes Kalbsschnitzel	
dazu Pommes frites und Gemüse	38.00
kleine Portion	34.00

Schweins-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce	
dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	28.00
kleine Portion	24.00

Kalbs-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce	
dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	38.00
kleine Portion	34.00

Vegetarisch/Fleischlos

Gemüse-Pilz-Ragout mit Kräutern	
und hausgemachte und gebratene Semmelknödel «a la Fuchs»	29.00
kleine Portion	25.00

Über Allergene in den Speisen geben wir Ihnen gern persönlich Auskunft

Fleisch-und Brotdeklaration:

Brot Schweiz, Baguette (Schweiz) für Knoblibrot

Toastbrot - Deutschland

Vorzugsweise wird Schweizer Fleisch verwendet, sollte es einmal nicht möglich sein wird dies separat ausgewiesen. **Lamm -NSL-NH Kann mit nichthormonellen Leistungsförderungen, wie Anitibiotika, erzeugt worden sein

Poulet - Schweiz

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Rind - Schweiz

**Lamm- Neuseeland

Wild Generell Schweiz

