

Zum Anfanen

Carpaccio von Bresaola

mit Parmesan und Olivenöl serviert CHF 14.50

Crevetten - Cocktail

mit Toast und Butter CHF 16.50

Tagessuppe CHF 6.50

"es hüt solangs hüt"

Rindsbouillon

Frittaten (Flädli) CHF 8.80 oder Leberknödel CHF 10.50

Currysuppe

fruchtig, pikant mit Rahmhaube CHF 10.50

Kürbiscremesuppe

mit Rahmhaube und Kernen CHF 9.80

"Mullere" Heusuppe

mit Rahmhaube und Kräuter CHF 9.80

Tagessalat CHF 6.50

grüner Salat CHF 8.80



bunter Mischsalat CHF 9.80

Krautsalat

Weisskabisssalat lauwarm CHF 9.80

Randensalat mit Kren

Randensalat mit Meerrettich auf Blattsalat CHF 9.80



Aus dem Wasser

Glarner Saiblingsfilet gebraten "Fryberghof Hätzingen"

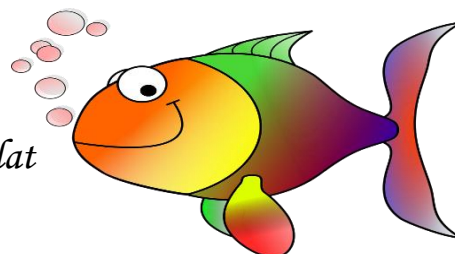
*Kapern und Tomatenwürfel in Olivenöl **oder** Mandeln im Butter*

*Trockenreis **oder** Salzkartoffeln, CHF 34.50*

Fischchnusperli Zander

*Trockenreis, Salzkartoffeln, Pommes frites **oder** Salat*

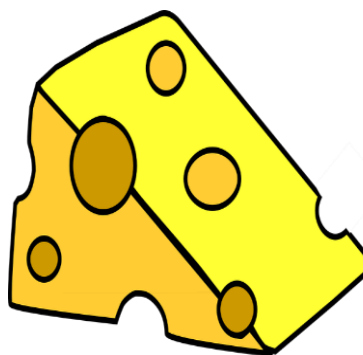
Sauce Tartar CHF 26.50



Fleischlos

Käsekuchen

mit Blattsalat CHF 19.50



Käsespätzli

mit Knusperzwiebeln und Apfelmus CHF 22.50



" Ziger - Rösti"

mit Ziger und Käse überbacken, Apfelmus CHF 24.50

bunter Salatteller

mit Kernen CHF 18.50

Spaghetti " Alfredo"

*Spaghetti an Weesner - Basilikumpesto
und Tomatenwürfel CHF 22.50*

die Klassiker

Hackbraten " Fanki "

an Rotweinrahmsauce

hausgemachte Spätzli *oder* Pommes CHF 27.50

Osso Buco

geschmorte Kalbshaxe

hausgemachte Spätzli CHF 33.50

Kutteln an Tomatensauce

mit Salzkartoffeln CHF 24.50

Entrecôte gebraten

an Cafe de Paris Sauce

Pommes frites CHF 36.50



© Can Stock Photo

panierte Schweinsschnitzel

pommes frites *oder* Salat CHF 24.50

Rotes Thai-Curry mit Poulet und Gemüse

im Reising serviert CHF 25.50

Kärntner-Braten

saftiger Schweinshals auf Dörrzwetschgen

hausgemachte Spätzli *oder* Pommes CHF 26.50

Kalbsrahmgulasch "Sissi"

Kalbfleisch an Paprikarahmsauce

hausgemachte Spätzli CHF 32.50

unser Renner
Rindfleischtatar
mit Toast und
Butter CHF 32.--

"Lieber Gast"

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Vom Chef empfohlene Saisongerichte

zart geschmorte Schweinskopfbäggli

hausgemachte Spätzli CHF 26.50

Geschnetzeltes Zürcher Art

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce

Butter Rösti CHF 33.50

Brasato "Barolo "

zarter Rindsbraten an Barolosauce

hausgemachte Spätzli CHF 28.50

Saucisson

Waadtländer-Saucisson (geschnitten),

auf Sauerkraut, Salzkartoffeln CHF 26.50

Chabiswickel "Grossis Art"

gefüllt mit Hackfleisch, auf brauner Sauce

Salzkartoffeln CHF 25.50

