

## 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**

Weisskabisalat lauwarm CHF 9.80

### **Randensalat mit Kren**

Randensalat mit Meerrettich auf Blattsalat CHF 9.80



## Aus dem Wasser

### *Glarner Saiblingsfilet gebraten "Fryberghof Hätzingen"*

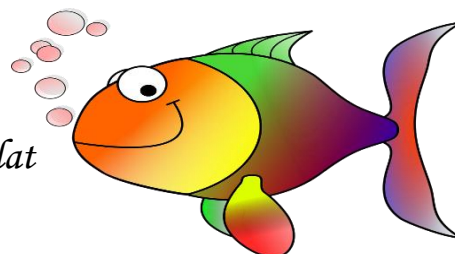
*Kapern und Tomatenwürfel in Olivenöl **oder** Mandeln im Butter*

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

### *Fischchnusperli Zander*

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

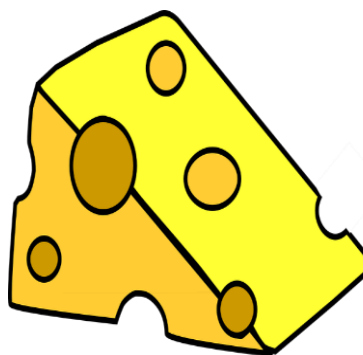
*Sauce Tartar CHF 26.50*



## 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 Rotweirahmsauce

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

## **Hirsch - Pfeffer**

*an würziger Wildsauce*

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut*

*Apfel mit Preiselbeeren, Birne*

*und Marroni CHF 28.50*



## **Rehgeschnetzeltes**

*an Pilzrahmsauce*

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut*

*Apfel mit Preiselbeeren, Birne*

*und Marroni CHF 33.50*

## **Hirsch-Filet**

*rosa gebraten, tranchiert an Ginwildrahmsauce*

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut*

*Apfel mit Preiselbeeren, Birne*

*und Marroni CHF 38.50*

## **Saucisson**

*Waadtländer-Saucisson (geschnitten),*

*auf Sauerkraut, Salzkartoffeln CHF 26.50*

## **Chabiswickel "Grossis Art"**

*gefüllt mit Hackfleisch, auf brauner Sauce*

*Salzkartoffeln CHF 25.50*

