

WOCHEN – SPEZIALITÄTEN / WEEKLY – SPECIALTIES

serviert täglich ab 11:00Uhr – 17:00Uhr / „es gibt solange es hat“

Tagessuppe oder Salat

Ghacket`s und Hörnli

gehacktes Rind-/Schweinefleisch an köstlicher Sauce, dazu Hörnli/Makkaroni

Minced beef / pork in a delicious sauce, with Swiss macaroni

sp1 185.- ₳ / 1/2 Port. 145.- ₳

Tagessuppe

Pizza „Casalinga“

hausgemachte Pizza, reichlich belegt mit Käse, Schinken, Speck, Salami, Tomaten
Dazu einen grünen Salat vom Bio Anbau, an Hausdressing, serviert in der Schale
*homemade pizza, topped with cheese, ham, bacon, salami, tomatoes. In addition a
green salad from organic cultivation with house dressing, served in the bowl*

sp2 225.- ₳

Tagessuppe oder Salat

Filetgeschnetzeltes „Züri Art“ (ganz ohne Nierli)

Schweinsfiletgeschnetzeltes an feinsten Weisswein-Champignon-Rahmsauce.
Dazu knusprige, goldbraun gebratene **Rösti** aus rohen Kartoffeln und **Gemüse**
*Pork filet sliced on the finest white wine and mushroom cream sauce.
Crispy, golden brown roasted hash browns from raw potatoes and vegetables*

sp3 245.- ₳

Tagessuppe oder Salat

Cordon bleu „Appenzeller“

Schweineschnitzel gefüllt mit bestem Rohschinken und Appenzellerkäse,
paniert und im Butter ausgebacken. Serviert mit **Pommes frites**.
*Pork steaks filled with the best raw ham and cheese, breaded, fried in butter.
Served with French fries*

sp4 225.- ₳

Tagessuppe oder Salat

„Grossmutter`s“ Kalbsbraten aus dem Ofen

dazu feinste **Brösel Nudeln** oder eine Beilage nach Wahl und **Saisongemüse**
Roast veal from the oven, served with the finest noodles and vegetables

sp5 225.- ₳ / 1/2 Port. 175.- ₳