



Speisekarte

Deklaration:

- Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Widmer in Grossaffoltern, 1A Qualität.
Alle anderen Produkte werden wenn möglich, von regionalen Produzenten bezogen.
Brot, Teigwaren und Desserts werden von uns selbst hergestellt

Allergikerinnen und Allergiker sowie Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten
melden sich bitte beim Servicepersonal, wir finden immer eine Lösung

Kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger.

☞ Vorspeisen

☞Saisonaler Blattsalat	klein	8.50
	normal	11.00
☞Gemischter Salat	klein	10.50
	normal	13.00



Hauspezialität

☞ „Chez-nous“ (ab 2 Personen)

Rinds Entrecôte (180gr), serviert im „Pfännli“

mit hausgemachter Café-de-Paris-Sauce

pro Person	46.00
250gr.	55.00
weitere 50gr.	+8.00

☞ Unsere Klassiker

☞Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	39.00
☞Schweins-Cordon Bleu mit Hinterschinken und Greyerzerkäse	36.00
☞Kalbsleberli mit Jus, Zwiebeln, Butter und Salbei	38.00
☞Paniertes Schweinsschnitzel	25.00
☞Fari's Hausbratwurst mit Zwiebelsauce	22.00

wählen Sie dazu folgende Beilage:
Pommes frites, Kroketten, Rösti, Risotto, Reis.

☞ Vegetarisch

Empanadas mit Spinat, Mais, Tomaten und Kartoffeln Sauerrahm und Guacamole	31.00
---	-------



☞Pouletflügeli	pro Stück	3.00
☞Chicken-Nuggets	pro Stück	2.50
☞Pommes Beilage		5.50
☞Portion Pommes		9.50
1 Silserli belegt nach Wahl		3.00
3 Silserli-Sandwiches (Salami, Schinken und Käse)		8.00
☞Zvieri Plättli	pro Person	19.00

☼ Süsses und Glace

☼ Schokoküchlein mit Vanilleglace		16.00
☼ Crema Catalana mit Schokoladeneis		13.50
☼ Rössli Dessert Variation		16.00
☼ Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca, Birnen- oder Zwetschgenglace		
	pro Kugel	4.50
	mit Rahm	+1.50



☼ Klassische Desserts

☼ Ice-Café	klein	9.50
	gross	13.00
☼ Coupe Dänemark	klein	9.50
	gross	13.00
☼ Zwetschgen-, Birnensorbet oder Aprikose	klein	9.00
	gross	12.50



☼ Hausgemachte Desserts:

☼ Engadiner Sauerrahmpudding mit warmen Aprikosen	12.00
---	-------

«Der Hauch von Welt ist mit Liebe zubereitet und mit Passion angerichtet»