



Speisekarte

Liebe Gäste

Wir möchten darauf hinweisen das die Preise stetig steigen.
Wir möchten jedoch nicht bei jedem Produkt auf der Speisekarte die Preise erhöhen.
Deshalb haben wir uns entschieden, beim Hahnenwasser einen kleinen Beitrag zu verrechnen. So können wir unsere übrigen Preise möglichst fair und stabil halten.

Hahnenwasser CHF 3.00 pro Person.

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
☼ Nüssler, mit oder ohne.....	klein	11.50
	normal	14.00



Hausspezialität

☼ „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	24.00

wählen Sie dazu folgende Beilage:

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Risotto, Reis oder Spätzli

☼ Vegetarisch

Vegi- Bratwurst mit Beilage nach Wahl und Gemüse	24.00
--	-------



☼ 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 Mirabelle	klein	9.00
	gross	12.50
☞ Vermicelle mit Rahm	klein	8.00
	gross	11.50
☞ Vermicelle mit Glace oder Meringue	klein	11.00
	gross	13.50
☞ Vermicelle mit Glace und Meringue	klein	13.50
	gross	15.00



☞ Hausgemachte Desserts:

☞ Engadiner Sauerrahmpudding mit warmen Zwetschgen	14.00
--	-------

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