

VORSPEISEN

entrées - starters

Überbackene Zwiebelsuppe

CHF 9.90

- Soupe à l'oignon avec des croûtons, gratinée au four
- Gratinated onion soup topped with croutons

Leberknödelsuppe

CHF 9.90

- Potage aux boulettes de foie
- Clear liver dumpling soup

Ungarische Gulaschsuppe

CHF 9.90

- Potage goulache hongroise
- Hungarian goulash soup

Walliser Raclette ½ Portion

CHF 9.80

mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

- ½ portion de fromage du Valais chaud avec des pommes de terre, concombres et petits oignons blancs au vinaigre
- ½ portion melted Swiss cheese with potatoes, pickled cucumbers and pickled onions

Chnobli-Baguette

CHF 9.90

- Baguette gratinée à l'ail
- Garlic French bread

Grüner Salat

CHF 7.30

- Salade verte
- Green salad

Gemischter Salat

CHF 8.30

- Salade mêlée
- Mixed salad

STETS BELIEBT

toujours apprécié - always favored

Rindsfilet vom Grill (200 gr.) CHF **41.50**
mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit
Pommes frites und Gemüse

- Filet de bœuf grillé avec du beurre aux fines herbes, des pommes frites et des légumes
- Tenderloin of beef with herb butter, french fries and vegetables

Wienerschnitzel (vom Kalb) CHF **36.50**
mit Pommes frites

- Escalope de veau panée avec pommes frites
- "Viennese escalope" (veal) with french fries

Geschnetzeltes Pouletfleisch CHF **19.90**
mit hausgemachten Spätzli an Pfefferrahmsauce
oder an Kräuterbuttersauce

- Emincé de poulet servi avec des spaetzli maison à la sauce poivrade au crème ou à la sauce au beurre aux fines herbes
- Sliced chicken with pepper cream sauce or herb butter sauce served with homemade spätzle

Geräucherter Brustspitz CHF **25.50**
mit Sauerkraut oder Gemüsebouquet und Salzkartoffeln

- Ribs de porc fumés avec des pommes de terre nature et de la choucroute ou des légumes
- Smoked pork ribs served with boiled potatoes sauerkraut or vegetables

SCHWEIZER KLASSIKER

specialités suisses - swiss specialities

Kalbsbratwurst oder Schweinsbratwurst CHF 19.00 an Zwiebelsauce mit Rösti

- Saucisse de veau ou de porc avec de la sauce aux oignons, servie avec du rösti
- Veal or pork sausage with onion sauce served with roesti

Schweins Cordon bleu mit Pommes frites CHF 25.50

- Cordon bleu de porc avec des pommes frites
- Breaded pork escalope with ham and chees served with french fries

Portion Walliser Raclette CHF 16.50 mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

- Portion de fromage du Valais chaud avec des pommes de terre, concombres et petits oignons blancs au vinaigre
- Portion melted Swiss cheese with potatoes, pickled cucumbers and pickled onions

Rahmschnitzel vom Schwein CHF 23.50 oder vom Kalb serviert mit Butternudeln CHF 33.50

- Escalopes de porc ou de veau à la crème et aux champignons de Paris et des nouilles
- Pork or veal escalopes with mushroom cream sauce and noodles

Schweinsschnitzel paniert CHF 21.50 serviert mit Pommes frites

- Escalopes de porc panées avec des pommes frites
- Breaded pork escalopes with french fries

UNSERE SPEZIALITÄTEN

nos spécialités - our specialities

Schweinsleberli mit Rösti CHF 15.50

sautiert mit Zwiebeln, serviert mit Bratenjus

- Foie de porc emincé, sauté aux oignons, servi avec du jus de rôti et du rœsti
- Thin slices of pork liver sauteed with onions served with gravy and roesti

Geschnetzeltes Kalbfleisch « Zürcher Art » CHF 33.50

Kalbfleisch an Champignonrahmsauce, serviert mit Rösti

- Emincé de veau zurichoise à la crème et aux champignons de Paris avec du rœsti
- Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce and roesti

Holzfällersteak CHF 23.80

in Senf mariniert, mit knusprigem Speck und Pommes frites

- Steak de porc mariné à la moutarde, servi avec du lard croustillant et des pommes frites
- Pork steak marinated in mustard served with crispy bacon and french fries

Geschmorte Schweinshaxe CHF 26.50

mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet oder Sauerkraut

- Jarret de porc braisé avec des pommes de terre nature et du bouquet de légumes ou de la chouchroutte
- Braised pork knuckle with boiled potatoes and vegetable bouquet

Speckrösti CHF 19.00

mit Käse überbacken und einem Spiegelei

- Rœsti au lard, gratiné au fromage avec un œuf sur le plat
- Roesti with bacon gratinated with cheese topped with a fried egg

VEGETARISCHE GERICHTE

cuisine végétarienne - vegetarian cuisine

Zürcher Geschnetzeltes ohne Fleisch CHF 17.50

- Rœsti avec sauce à la crème et aux champignons de Paris « zurichoise »
- Rœsti with mushroom cream sauce « Zurich style »

Nudeln oder Spätzli « Gérmaine » CHF 17.50 mit Champignonrahmsauce

- Nouilles ou spaetzli avec de la sauce à la crème et aux champignons de Paris
- Noodles or spätzle with mushroom cream sauce

Salatteller mit Ei oder Hüttenkäse CHF 17.50

- Assiette de salades avec un œuf dur ou avec du fromage frais granulé
- Various salads topped with a hard-boiled egg or with cottage cheese

Portion Rösti nature CHF 12.50

mit einem Spiegelei plus CHF 2.00

- Rœsti nature – avec un œuf plat CHF 2.00 de plus
- Rœsti nature – with a fried egg plus CHF 2.00

SALATE & FITNESSSTELLER

salades & assiettes de fitness - salads & fitness plates

Wurst-Käsesalat garniert CHF 17.80

- Salade de cervelas et du fromage, garnie de salades de saison
- Swiss sausage salad with cheese garnished with salads in season

Wurstsalat oder Käsesalat garniert CHF 17.80

- Salade de cervelas ou de fromage, garnie de salades de saison
- Swiss sausage salad or cheese salad garnished with salads in season

Salatteller mit Ei oder Hüttenkäse CHF 17.50

- Assiette de salades avec un œuf dur ou avec du fromage frais granulé
- Various salads topped with a hard-boiled egg or with cottage cheese

Fitnesssteller garniert mit knackig, frischen Saisonsalaten

- Assiettes de fitness au choix, garnie de salades de saison
- Fitness plates at choice garnished with salads in season

mit grillierter Pouletbrust CHF 19.50

- avec de la poitrine de poulet grillée
- with grilled chicken breast

mit grillierten Schweinsschnitzeln nature CHF 20.50

- avec des escalopes de porc grillées
- with grilled pork escalopes

mit grillierten Kalbsschnitzeln nature CHF 33.50

- avec des escalopes de veau grillées
- with grilled veal escalopes

KALTE TELLER

cuisine froide - cold dishes

Rauchspeckteller mit Zwiebelringen CHF **19.50**

- Assiette de lard fumé avec des rondelles d'oignons ½ Portion CHF **10.50**
- Smoked bacon slices with onion rings

**Johanniter-Plättli mit Bündner Rohschinken,
Salami, Vorderschinken* und Käse**

Einzel-Portion CHF **24.00**

ab 2 Personen CHF **34.00**

für 3 und mehr Personen CHF **45.00**

- Assiette Johanniter avec du jambon cru grison, salami, jambon cuit et fromage
- Johanniter-plate with raw ham, salami, cooked ham and cheese

Käse-Plättli mit einer Auswahl von 4 Käsesorten CHF **10.50**

- Assiette de fromage avec 4 sortes différentes
- Cheese plate with 4 different kinds of cheese

KLEINIGKEITEN

frivolités - snacks

Eingeklemmtes mit Hausbrot mit Vorderschinken, Salami oder Käse

CHF 9.90

- Sandwich aux choix avec du jambon, salami ou fromage
- Sandwich at choice with ham, salami or cheese

mit Bündner Rohschinken

CHF 10.90

- Sandwich avec du jambon cru grison
- Sandwich with raw ham

Portion Pommes frites

CHF 9.90

- Portion de pommes frites
- Portion of french fries

Herkunftsbezeichnung von Fleischwaren

Schweinefleisch - Schweiz / Rindfleisch - Schweiz / Kalbfleisch - Schweiz
Strauss – Süd-Afrika / Lammfleisch - Australien / Pferdefleisch – Argentinien/Kanada
Pouletfleisch – Brasilien (Pouletfleisch aus Brasilien kann mit Hormonen als Leistungsförderer
erzeugt worden sein und kann mit Antibiotika und – oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

DESSERTS

Caramelchöpfli mit Rahm

CHF 5.50

- caramel pudding with cream
- crème caramel et chantilly

Panna Cotta mit Himbeersauce

CHF 5.50

- Panna cotta with rasperrysauce
- Panna cotta à la sauce framboise

Hausgemachtes Tiramisu mit Alkohol

CHF 9.80

1/2-Portion CHF 5.50

- Homemade Tiramisu with alcohol
- Tiramisu fait à la maison avec alcool

Hausgemachter heisser Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 9.80

- Homemade apple strudel with vanilla sauce
- Strudel aux pommes fait à la maison avec sauce à la vanille

Fragen Sie bitte unser Service-Personal nach
der Glacé- und Coupe-Karte.