

## Suppen

\*\*\*

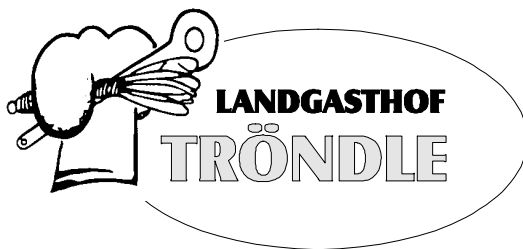
Tagessuppe <sup>1)</sup>	3,50 €
Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>1)</sup>	4,40 €
Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen <sup>1)</sup>	4,40 €
Doppelte Kraftbrühe mit Ei <sup>1)</sup>	4,20 €
Tomatencreme mit Sahnehaube	4,20 €
Tomatencreme mit Gin und Sahnehaube <sup>1)3)</sup>	4,90 €

## Vorspeisen und Salate

\*\*\*

Kleiner bunter, frischer Salat an Hausdressing <sup>1)</sup>	4,00 €
Mittlerer bunter, frischer Salat an Hausdressing <sup>1)</sup>	4,90 €
Blattsalate an Sherry Dressing	4,20 €
Geflügelleber auf Blattsalaten an Sherry-Dressing	8,90 €
Shrimps an Cocktailsauce mit saisonalen Früchten <sup>1) 5)</sup>	9,50 €
Shrimpsalat mit Gurkenstreifen und Champignonscheiben <sup>1)5)</sup>	9,50 €

Die oben aufgeführten Nummern sind Kurzbezeichnungen für Zusatzstoffe.  
Die genauen Aufschlüsselungen finden Sie auf der letzten Seite.



## Vom Schwein

**Unser Schweinefleisch kommt aus der Region  
von der Firma Färber**

\*\*\*

**Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter**  
dazu reichen wir Pommes-frites

14,50 €

### **Jägerschnitzel**

aus dem Schweinerücken geschnitten  
schonend gebraten an einer mit Rotwein und  
frischen Champignonscheiben fein abgeschmeckten Sauce  
dazu hausgemachte Spätzle

11,80 €

### **Schnitzel "Wiener-Art"**

aus dem Schweinerücken geschnitten  
dazu servieren wir Pommes-frites

11,80 €

### **Cordon-bleu**

aus dem Schweinerücken geschnitten  
gefüllt mit Vorderschinken und Edamer  
dazu reichen wir Pommes-frites 2)3)4)6)

14,80 €

### **Schweinemedallions an Calvadosrahm**

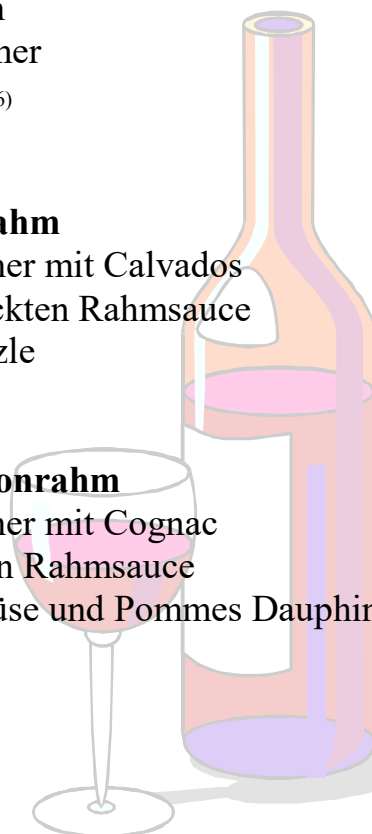
vom Schweinefilet geschnitten an einer mit Calvados  
und Apfelstückchen fein abgeschmeckten Rahmsauce  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle

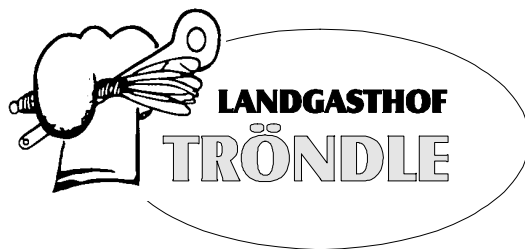
16,90 €

### **Schweinemedallions an Champignonrahm**

vom Schweinefilet geschnitten an einer mit Cognac  
und frischen Champignons veredelten Rahmsauce  
dazu reichen wir marktfrisches Gemüse und Pommes Dauphine

18,90 €





### Von der Putenbrust

\*\*\*

#### Putenschnitzel

an einer mit Calvados veredelten Rahmsauce mit Apfelstückchen  
dazu reichen wir marktfrisches Gemüse und Pommes Dauphine 14,90 €

#### Geschnetzeltes aus der Putenbrust

an einer fruchtigen Currysauce im Reising 12,90 €

### Vom Kalb

\*\*\*

#### Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"

aus der Kalbsoberschale geschnitten an feiner Champignonrahmsauce  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle 17,90 €

#### Kalbsgeschnetzeltes "Ibn-saud"

aus der Kalbsoberschale geschnitten  
an fruchtiger Currysauce mit Früchten im Reising 17,90 €

#### Kalbsschnitzel

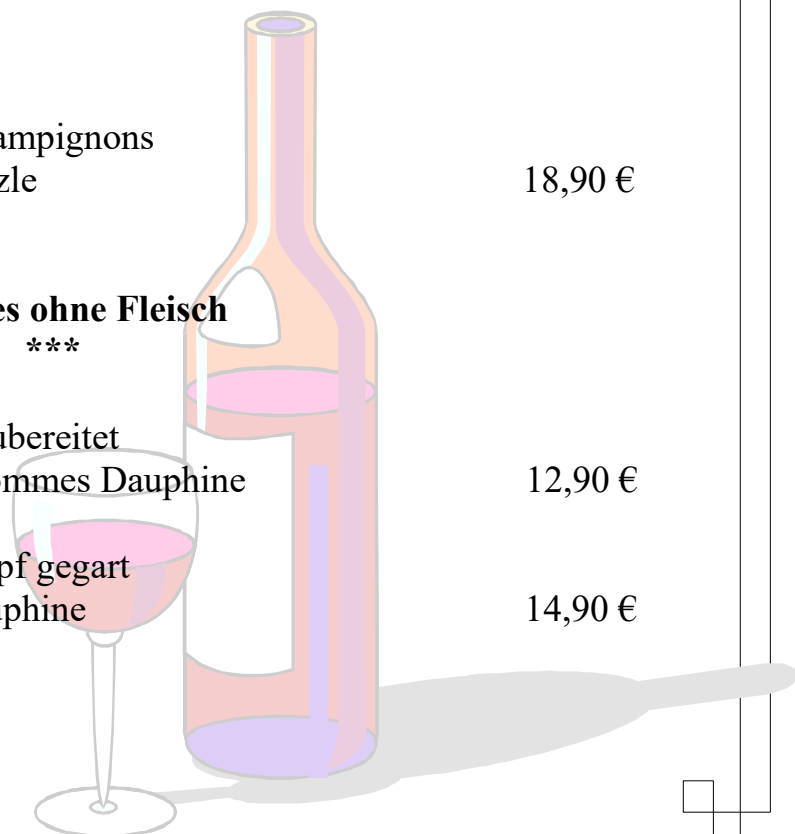
an einer Rahmsauce mit frischen Champignons  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle 18,90 €

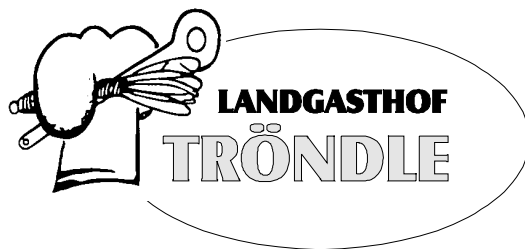
### Leckerer ohne Fleisch

\*\*\*

**Marktfrisches Gemüse** schonend zubereitet  
an einer Zitronen-Buttersauce mit Pommes Dauphine 12,90 €

**Brokkoli und Blumenkohl** im Dampf gegart  
an einer Käsesauce mit Pommes Dauphine 14,90 €





**Vom Rind**  
**wir verwenden überwiegend südamerikanisches Rindfleisch**  
**produziert und kontrolliert**  
**von BLOCK HOUSE**  
\*\*\*

**Streifen aus der Rinderhuft**

kurz angebraten an einer sämigen Paprikarahmsauce  
mit Champignonscheiben, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle 15,90 €

**Steak aus der Rinderhüfte**

dazu reichen wir Kräuterbutter und Pommes-frites 16,50 €

**Steak aus dem Rinderrücken**

dazu reichen wir Kräuterbutter und Pommes-frites 21,80 €

**Steak aus dem Rinderrücken**

an einer mit einem Hauch Cognac verfeinerten Pfefferrahmsauce  
dazu marktfrischem Gemüse und Pommes-Dauphine 24,80 €

**Rinderfiletgulasch "Stroganoff"**

feines Filetspitzenengulasch an einer Parprikarahmsauce  
mit Gurkenstreifen und Champignonscheiben  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle 24,90 €

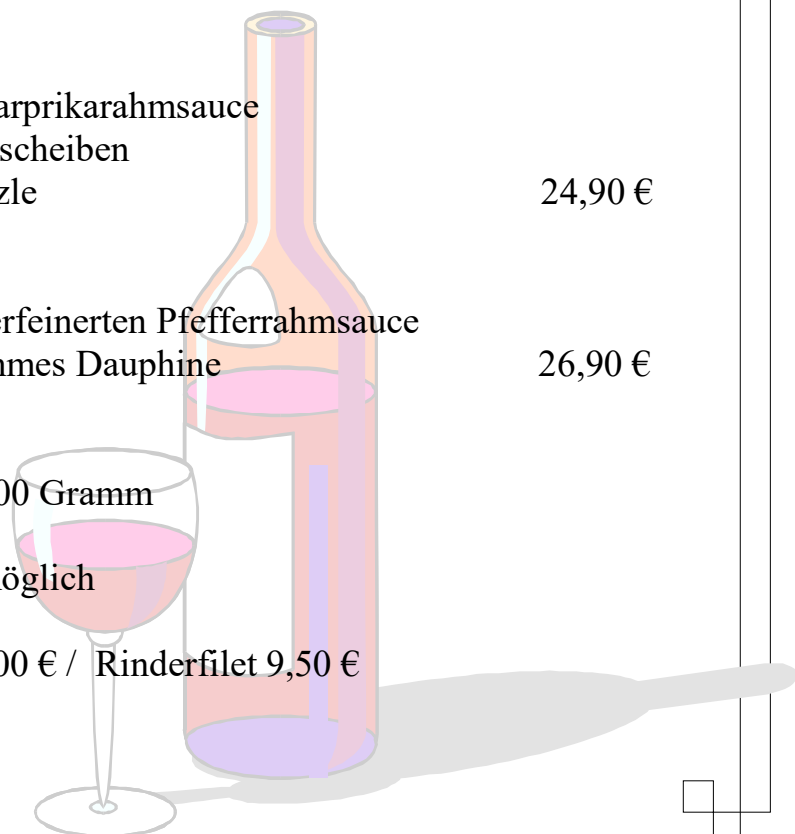
**Rinderfiletsteak**

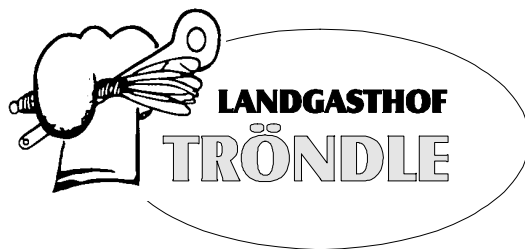
an einer mit einem Hauch Cognac verfeinerten Pfefferrahmsauce  
dazu marktfrisches Gemüse und Pommes Dauphine 26,90 €

Unsere Fleischportionen haben ca. 200 Gramm

Größere Portionen gegen Aufpreis möglich  
pro 100 Gramm

Rinderhuft 6,00 € / Rinderrücken 9,00 € / Rinderfilet 9,50 €



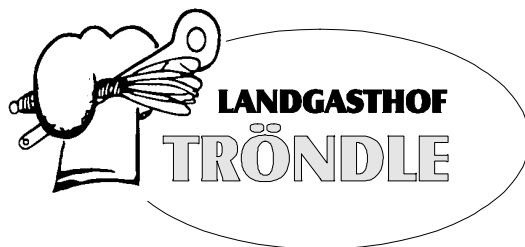


**Die folgenden Gerichte  
können wir Ihnen an Sonn- und Feiertagen  
zur Mittagszeit  
um lange Wartezeiten zu vermeiden,  
leider nicht anbieten**

### **Vesperkarte**

Wurstsalat garniert mit Tomaten und Gurken <sup>1)2)3)5)10)11)12)</sup>	7,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Salaten der Saison <sup>1)2)3)5)10)11)12)</sup>	8,50 €
Ochsenmaulsalat garniert mit Salaten <sup>3)5)11)</sup>	8,50 €
Käsesalat auf Blattsalaten mit Tomatenscheiben <sup>1)</sup>	8,50 €
Thunfischsalat garniert mit Salaten der Saison <sup>1)</sup>	7,80 €
Großer Salatteller mit geb. Spiegelei <sup>1)</sup>	9,70 €
Großer Salatteller mit Schinken <sup>1) 4)</sup>	9,70 €
Mittlerer Salatteller <sup>1)</sup>	5,80 €
Geräuchte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich Toast und Butter <sup>6)</sup>	10,90 €
Geflügelleber auf Blattsalaten mit Sherrydressing	9,90 €
“Chefsalat“ Putenbruststreifen auf Blattsalaten mit Champignonscheiben und Gurkenstreifen <sup>1)</sup>	10,90 €

Die oben aufgeführten Nummern sind Kurzbezeichnungen für Zusatzstoffe.  
Die genauen Aufschlüsselungen finden Sie auf der letzten Seite.



## Geniessen Sie am Donnerstag ab 18 Uhr

Zwiebel-Waie klein 6,00 €  
mit Speckwürfeln<sup>(1)3)5)11)</sup> groß 8,70 €

Lauch-Waie klein 6,10 €  
mit Speck und Käse <sup>(1)3)5)11)</sup> groß 8,80 €

Gemüse-Waie klein 6,20 €  
mit Blumenkohl , Broccoli und Käse groß 8,90 €

Bauern-Waie klein 6,30 €  
mit Lauch, Zwiebeln ,Vorderschinken  
Käse und Speck <sup>(1)3)4)5)11)</sup> groß 9,20 €

Tessiner-Waie <sup>(4)13)</sup> klein 6,30 €  
mit Vorderschinken, Tomatenconcasse u. Mozzarella groß 9,20 €

Käse-Waie klein 6,10 €  
mit Emmentaler und Sahne groß 8,80 €

Elsässer-Waie <sup>(1)3)5)11)</sup> klein 6,30 €  
mit Emmentaler , Speck und Sahne groß 9,20 €

Apfel-Waie klein 5,60 €  
groß 8,50 €

Alles natürlich auch zum Mitnehmen !

Für Vegetarier sind die Waien, da frisch hergestellt,  
auch ohne Speck und Schinken erhältlich