

Vorspeisen



hausgemachtes Knoblauchbrot mit Oliven garniert	11.00
bunte Blattsalate mit Hausdressing	9.00
gemischter Salat aus frischem Gemüse und Blattsalaten mit Hausdressing	12.00
Salat nach „Grossmutter Art“ mit gebratenem Speck (Schweiz), Zwiebel und Champignons	14.00
Salatschüssel nach Hausmanns-Art dazu Knoblauchbrot zwei Personen	21.00
drei Personen	28.00
gebratene Riesengarnelen an scharfer Sauce dazu Salat-Bouquet und Knoblauchbrot	22.00
kleine Portion Rinds-Tatar „Weinschenke“ von mild bis scharf dazu Butter und Toast	27.00

Cordon bleu - Spezialitäten und mehr...auch als Fitnesssteller von mild bis scharf.....

<i>Schweins-Cordon-Bleu klassisch (gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes-frites und Gemüse</i>	31.00
<i>vom Kalb</i>	41.00
<i>vom Rind</i>	41.00
<i>Schweins-Cordon bleu Spezial</i>	
<i>(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken, Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	32.00
<i>vom Kalb</i>	42.00
<i>vom Rind</i>	42.00
<i>Schweins-Cordon bleu Café de Paris</i>	
<i>(rassig bis scharf, Speck, Zwiebel, Schinken, Appenzeller Käse) mit Butter Café de Paris überbacken</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	35.00
<i>vom Kalb</i>	45.00
<i>vom Rind</i>	45.00
<i>Schweins-Cordon bleu „Knobli“</i>	
<i>(mit Speck, Knoblauch, Zwiebel, Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	32.00
<i>vom Kalb</i>	42.00
<i>vom Rind</i>	42.00
<i>Schweins-Cordon bleu in der Pfefferkruste</i>	
<i>(gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	32.00
<i>vom Kalb</i>	42.00
<i>vom Rind</i>	42.00
<i>Schweins-Cordon bleu «Mostbröckli»</i>	
<i>(gefüllt mit getrockneten Tomaten, Speck, Zwiebel, Mostbröckli, Sambal Olek, Schinken und Appenzeller Käse)</i>	
<i>dazu Pommes frites und Gemüse</i>	36.00
<i>vom Kalb</i>	46.00
<i>vom Rind</i>	46.00

und weiter geht's

Spinat Cordon bleu	
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Spinat, Speck, Zwiebel, Knoblauch und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse	36.00
<i>vom Kalb</i>	46.00
<i>vom Rind</i>	46.00
Schweins-Cordon bleu «Rohschinken»	
gefüllt mit Rohschinken, Tomate, Speck, Sambal Olek und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse	36.00
<i>vom Kalb</i>	46.00
<i>vom Rind</i>	46.00
Schweins-Cordon bleu «Ananas»	
gefüllt mit Ananas, Schinken, Speck, Sambal Olek und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Gemüse	36.00
<i>vom Kalb</i>	46.00
<i>vom Rind</i>	46.00
TRÜFFEL-CORDON BLEU	
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken, Appenzeller Käse, Speck, Zwiebel und schwarzem Trüffel dazu Pommes frites und Gemüse	41.00
<i>vom Kalb</i>	51.00
<i>vom Rind</i>	51.00
Salami-CORDON BLEU	
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken, Appenzeller Käse, Speck, Zwiebel und scharfer Salami dazu Pommes frites und Gemüse	36.00
<i>vom Kalb</i>	46.00
<i>vom Rind</i>	46.00

weitere Hauptgerichte.....

Rinds-Tatar „Weinschenke“	
von mild bis scharf dazu Butter und Toast	34.00
kleine Portion	27.00
Riesengrillen „Black Tiger“	
mit hausgemachten Tagliatellen, an scharfer Sauce, Zwiebel, Knoblauch, Sambal Olek, Tomate und Petersilie	35.00
Kleine Portion	31.00
geschnetzeltes Kalbfleisch Züricher Art, mit Champignons dazu hausgemachte Kartoffelrösti	38.00
kleine Portion	34.00
geschnetzeltes Kalbsleberli an feiner Sauce mit Zwiebeln Kräutern dazu hausgemachte Kartoffelrösti	37.00
kleine Portion	33.00
panierte Schweinsschnitzel dazu Pommes-frites und Gemüse	28.00
kleine Portion	24.00
Paniertes Kalbsschnitzel dazu Pommes frites und Gemüse	38.00
kleine Portion	34.00
Schweins-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	28.00
kleine Portion	24.00
Kalbs-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	38.00
kleine Portion	34.00

Vegetarisch/Fleischlos

Gemüse-Pilz-Ragout mit Kräutern und hausgemachte und gebratene Semmelknödel «a la Fuchs»	29.00
kleine Portion	25.00
«Vegi»- Rösti mit Gemüse und Appenzeller Käse überbacken	26.00
kleine Portion	22.00

Über Allergene in den Speisen geben wir Ihnen gern persönlich Auskunft

Fleisch-und Brotdeklaration:

Nach Möglichkeit und Kapazität backen wir unser Brot selbst, ausser Baguette für Knoblibrot

Vorzugsweise wird Schweizer Fleisch verwendet, sollte es einmal nicht möglich sein wird dies separat ausgewiesen. **Lamm -NSL-NH Kann mit nichthormonellen Leistungsförderungen, wie Anitibiotika, erzeugt worden sein

Poulet - Schweiz

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Rind - Schweiz, (Argentinien, Australien)

**Lamm- Neuseeland

Wild Generell Schweiz

Brot Schweiz