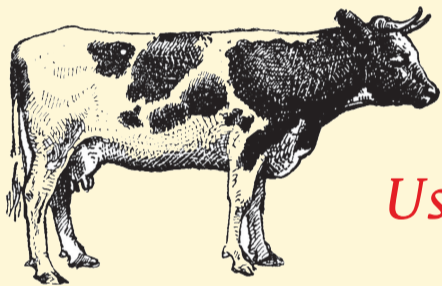


Gluschtigs

	klein / gross
Tagessuppe	10.5
Salatschüssel	18.5
mit Eglifilet im Bierbackteig	+7.5
mit frittierten Falafelkugeln	+4.5
Wurst-Chäs Salat Isebähnler Art.....	24
mit Zwiebeln und Kopfsalat	
Rindstatar.....	22.5/30
mit Malzbrot	



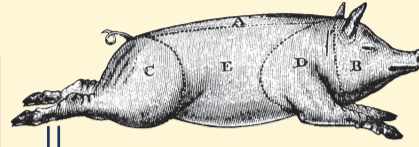
Us dä Huusmetzg

Fleischchäs vo üsere Huusmetzg	26.5
mit Züri Frites und Spiegelei	
Züri Bratwurst	25.5
mit Zwiebelsauce und Rösti	
Füürtüfel	25.5
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	

Süesses vom Pâtissier

Glacé von Mövenpick	4.7/Kugel
mit Rahm	+ 1.6
Caramelchöpfli mit Rahm	7.8

Schwiizer Chuchi



Cordon Bleu vom schwiizer Säuli	32.5
mit Toggenburger Käse, Züri Frites und Gemüse	
Schnipo vom schwiizer Säuli	30
Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri Frites	
Kalbsleberli in Butter gebraten	34
mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	
Egli Chnusperli im Bierteig	26.8
mit Züri Frites und Tartarsauce	
Zürcher Chalbs-Gschnätzlets	36.5
an cremiger Champignonsauce mit Rösti	
G'Hackts mit Hörnli	23.5
Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und Apfelmus	
Knusprige Walliser Rösti	24.5
mit Tomaten und Bergkäse überbacken	
“Buure Rösti“	25
mit gebratenen Cervelatwürfeln Speck und Spiegelei	
Beilagen:	
Züri Frites.....	8
Menusalat zum Hauptgericht.....	7.8

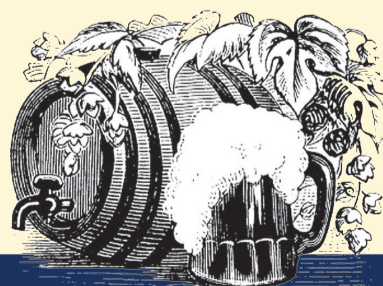
Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl
Calanda Lager hell		5.3		7.5
Ittinger Klosterbräu	5.3		7.4	
Panaché		5.3		7.5
Falken DAS WEIZEN				8.1

Um die Verschwendung von Lebensmittel einzudämmen haben wir die Gerichte bewusst portioniert. Sollten Sie Nachschlag wünschen, servieren wir Ihnen gerne ein "Supplément der Beilagen".

Sämtliches Fleisch beziehen wir aus der Schweiz, Geflügel aus Ungarn, Egli Chnusperli aus Island/Färöer.

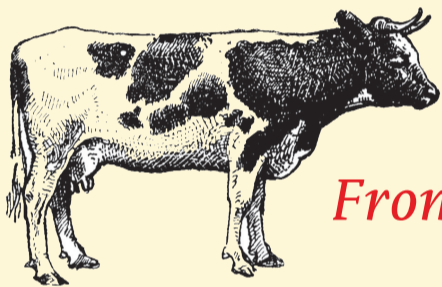
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Alle Preise in CHF inkl MwSt. / Stand Dezember 2023





Delicious

	small / large
Soup of the day	10.5
Salad bowl	18.5
with beer battered perch	+7.5
with fried falafel balls	+4.5
Swiss style sausage-cheese salad.....	24
with onions and lettuce	
Beefsteak tartar.....	22.5/30
with homemade crusty bread	



From our butchery

Homemade swiss special meatloaf	26.5
with Züri fries and farm egg sunny side up	
Zurich sausage	25.5
with onion sauce and Swiss potato Rösti	
Zurich spicy sausage.....	25.5
with swiss patato Rösti	

Sweetness from the pâtissier

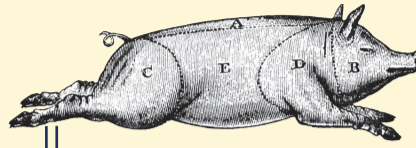
Mövenpick ice cream	4.7/Ball
with whipped cream	+ 1.6
Crème caramel with whipped cream	7.8

Due to the food waste, our dishes are consciously portioned. On request we will gladly serve you another "Supplément" of the side dishes.

We source all meat from Switzerland, chicken from Hungary, Beer battered perch from Iceland / Faroe Islands.

For allergies and intolerances, please contact our service staff. Prices are in CHF and inkl. VAT / As of December 2023

Swiss Cuisine



Swiss pork cordon bleu	32.5
with Toggenburger cheese, Züri fries and vegetables	
Breaded Swiss pork escalope	30
with Toggenburger cheese with Züri fries	
Veal's liver sautéed in butter with herbs and onions...	34
served with Swiss potato Rösti	
Beer battered perch	26.8
with boiled potatoes and sauce tartar	
Zurich style sliced veal	36.5
in a creamy champignon sauce with swiss potato rösti	
Braised minced beef with macaroni.....	23.5
with mountain cheese and apple sauce	
Crispy Swiss potato Rösti.....	24.5
with tomatoes and Raclette cheese gratinated	
"Farmer Potato Rösti"	25
with fried sausage pieces, bacon and farm egg sunny side up	
Side dishes:	
Züri fries	8
Menu salad	7.8

Freshly tapped from the barrel

	25cl	30cl	40cl	50cl
Calanda Lager hell		5.3		7.5
Ittinger Klosterbräu	5.3		7.4	
Panaché		5.3		7.5
Falken DAS WEIZEN				8.1

