

## Suppen

---

Tagessuppe	6.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Tomatencrèmesuppe	9.50

## Salate

---

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	12.50

## Vorspeisen

---

Bruschette alla casa Knoblibrot mit Tomatenwürfeli, Hartkäse und Rucola	9.50
Portion Rauchlachs mit Meeretichschaum dazu Toast und Butter	16.50

## Kalte Speisen

---

Salatteller	17.50
Wurstsalat einfach	10.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurst-/Käsesalat garniert	19.50
Bündnerteller	25.50

## Fisch & Vegetarisch

---

Fischknusperli im Bierteig, Tartarsauce dazu Pommes-frites und Blattspinat	28.50
Hausgemachte Tortellini mit Spinatfüllung	24.50
Saisonaler Gemüseteller mit Spiegelei	22.50
Frühlingsrollen mit Salat garniert	19.50

Falls nicht anders deklariert stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

## Schweizerhaus Cordon-bleu

---

Urchiges Ricken-Schweins-Cordon-bleu 27.50  
gefüllt mit Hochmoor-Chäs und Schinken

Appenzeller Schweins-Cordon-bleu 29.50  
gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse

Hawaii Schweins-Cordon-bleu 29.50  
Ananas, Schinken und Käse

Tessiner Schweins Cordon-bleu 29.50  
Rohschinken und Tomaten

Beilagen:  
Pommes-frites und Gemüse oder als Fitnesteller

## Hamburger

---

Marco`s Hamburger mit Haussauce 20.50  
Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Pommes-frites

Denis`s Hamburger mit Haussauce 21.50  
Speck, Käse und Spiegelei dazu Pommes-frites

# Beliebte Gerichte

---

Paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes-frites und Gemüse 24.50

Schweinsrahmschnitzel  
mit Nudeln und Gemüse 28.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter  
mit Rösti Croquettes und Gemüse 28.50

Kalbsleber mit Kräuterjus  
Butterrösti und Speckbohnen 31.50

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"  
mit Butterrösti und Speckbohnen 31.50

Rindsfilet Café de Paris  
Rösticroquettes und Gemüse 45.50

## Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein und Kalb aus der Schweiz

Rindfleisch; Schweiz/Australien\*/Paraguay\*

Fischknusperli: Eglifilet aus Estland/ Russland/ Norwegen

\*dieses Fleisch kann Spuren von Antibiotika aufweisen

Falls nicht anders deklariert stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

## Aperitifs

---

Prosecco Spumante 12 %	1 dl	Fr.	7.50
Martini Bianco 15.0%	4 cl	Fr.	7.50
Campari 23.0%	4cl	Fr.	7.50
Cynar 16.5%	4cl	Fr.	7.50
Appenzeller 29.0%	4cl	Fr.	7.50

## Liquere

---

Grand Manier 40.0%	4cl	Fr.	6.50
Amaretto 28.0%	4cl	Fr.	6.50
Baileys 17.0%	4cl	Fr.	7.50

## Bier

---

Stange Sonnenbräu 30cl	Fr.	4.20
Panaché 30cl	Fr.	4.20
Kübel 50cl	Fr.	5.30
Sonnenbräu Lager 50cl	Fr.	5.50
Spezli 33cl	Fr.	4.60
Sonnenbräu Weizenbier 50cl	Fr.	6.80
Sonnenbräu alkohlfrei 50cl	Fr.	5.40

## Kalte Getränke in Flaschen

---

Mineralwasser 33cl	Fr.	4.70
Mineralwasser 50cl	Fr.	5.50
Mineralwasser 1lt.	Fr.	9.50
Mineral ohne Kohlensäure 30cl	Fr.	4.70
Sinalco 33cl	Fr.	4.70
Elmer Citro 33cl	Fr.	4.70
Cola 33 cl	Fr.	4.70
Vivi Cola 33cl	Fr.	4.70
Vivi Cola Zero 3cl	Fr.	4.70
Rivella (rot und blau) 33cl	Fr.	4.70
Schweppes Tonic 20cl	Fr.	4.60
Schweppes Bitter Lemon 20cl	Fr.	4.60
Süssmost 33cl	Fr.	4.70
Most Alkoholfei 50cl	Fr.	5.50
Klarer Apfelwein 50cl	Fr.	5.50

## Getränke im Offenausschank

---

Mineral, Cola, Rivella rot	} 30cl	Fr.	4.00
Sinalco, Citro, Eistee	} 50cl	Fr.	5.00

## Fruchtsäfte

---

Orangensaft 20cl	Fr.	4.20
Tomatenjus 20cl	Fr.	4.80
Traubensaft 20cl	Fr.	4.80

# Warme Getränke

---

Café Creme	Fr.	4.20
Café Melange	Fr.	5.60
Espresso	Fr.	4.20
Milchcafé	Fr.	4.30
Cappuccino	Fr.	4.80
Latte Macchiato	Fr.	4.80

Ovomaltine, Schokolade 2dl	Fr.	4.30
Milch warm 2dl	Fr.	3.20
Milch kalt 2dl	Fr.	3.20
Tee diverse	Fr.	3.90
Punsch, alk. frei 2dl	Fr.	4.80

Jagertee 4cl	Fr.	7.50
Coretto Grappa	Fr.	6.50
Café Lutz 4cl	Fr.	5.50
Café Fertig 4cl	Fr.	5.50
Café Chrüter 4cl	Fr.	5.50
GT 4cl	Fr.	5.50

Huuskaffi mit Rahmhaube 4cl	Fr.	8.50
Kaffee Baileys mit Rahm 4 cl	Fr.	8.50

# Offene Weine

---

<u>Weißweine</u>	10cl	50cl
Pinot grigio Italien		18.50
Fechy AOC Filet d`Or	4.30	21.50
Leutschner Risling-Silvaner		22.50
Chardonnay AOC Favre	4.80	24.00
 <u>Roséweine</u>		
Oeil-de-Perdrix AOC Bonvillard	3.80	21.50
 <u>Rotweine</u>		
Merlot del Piave DOC	3.60	18.50
Cabernet Sauvignon		21.50
Dôle Chamoson AOC FAVRE		21.00
Melser Pinot Noir	4.50	22.50
Roter Schwyzer Pinot noir/Cabernet/ Garanoir		22.50
Primitivo " Huus-Wy"	4.50	22.50
Rioja Gavanzita		24.50

Falls nicht anders deklariert stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.



# Flaschenweine

---

## Weissweine

St.Saphorin AOC La Rionde Waadt	45.50
Chardonnay de Chamoson Wallis	45.50

## Roséweine

Deil de Perdrix AOC	48.50
---------------------	-------

## Rotweine

### Schweiz

Melser Pinot Noir Nidberg	45.50
Leutschner Clevner Spätlese	46.50
Trio Classico Pinot noir/Cabernet/Diolinoir	48.50
Cuvée Pfäffikon Selezione d`Oro	49.50

### Österreich

Zweigelt Reserve Kellermeiser Krems	43.50
-------------------------------------	-------

Falls nicht anders deklariert stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

**Italien**

Senza Parole Primitivo IGT 38.50

Lagrein Merlot Südtirol 41.50

Valpolicella Superiore Ripasso 45.50

Barbera d`Alba La Lena 45.50

Barolo La Serra 65.50

**Portugal**

Beira Douro Reserva 45.50

**Spanien**

El Pacto Tempranillo 45.50

Rioja Tinto DDCa 48.50

**Argentinien**

Malbec Crios 46.50

**Frankreich**

St. Emilion Château Boutisse 55.50