

HERBST 2020

Chnolibrot hausgemacht	kl.	5.20
	gr.	9.90

kleiner grüner Salat		7.50
kleiner gemischter Salat		9.50

Maispracher Weissweinsüppi		9.00
Kürbissüppi		9.00

Nüsslisalat (Klasse extra fein)		
- Natur		9.00
- Ei		10.50
- Ei, Speck		12.00
- mit Kalbsleberli 130.gr		29.00

Beefsteak Tartar	kl.	25.00
mit Toast und Butter	gr.	32.00

Pastagerichte

Rosette della casa	25.00
gefüllt mit Mortadella, Spinat, Tomatenrahmsauce gratiniert mit Mazzarella	
Spaghetti rustica	20.00
Speck, Pepperoncini, Chnobli, Tomatenrahmsauce	
rustica con scampi	32.00
Rindsfiletwürfel, Curry- Tomatenrahmsauce	

Zitronenrisotto mit

Pouletbrust suprême	29.00
Risotto, Gemüse	
Crevetten pikant gewürzt	36.00
Risotto, Gemüse	

Für d'Binggis

Spaghetti napoli	13.00
Schnippo	16.00
Chicken nuggets, Pommes	15.00

Burger

Cheeseburger	25.00
Rindfleischburger 200 gr Cocktailsauce Raclettekäse, Speckstreifen, Pommes Frites	
Italian Burger	25.00
Rindfleischburger 200 gr piccante pesto rosso Mozzarella, Speckstreifen, Pommes Frites	

Vegigerichte

Herbstpastetli	26.00
mit Pilzragout, Risotto, Gemüse	
gefüllte Crepès (2 Stk)	25.00
mit saisonalen Gemüsen, Käserahmsauce gratiniert mit Parmesan	
Tiroler Käsespätzli (VEGI)	20.00
Spätzli mit Käse, Knoblauch und Zwiebeln	
Elsässer Rösti	21.00
mit Münster gratiniert, Spiegelei	

Fleischspezialitäten

Rindsfilet	150 gr	39.00
Pommes Frites, Gemüse	200 gr	46.00
	300 gr.	58.00

Chateau briand (ab 2 Pers.)

Rindsfilet	250 gr p.Pers.	56.00
-------------------	----------------	-------

Unsere Chateau briand servieren wir Ihnen in 2 Gängen mit verschiedenen Beilagen; Risotto, Wedges, Gemüse, Sauce Bernaise

Falsche Schneggen	kl.	23.00
Rindsfiletwürfeli	gr.	33.00
gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter, Baguette		

Pfännligerichte

Stroganoffpfännli	35.00
Stroganoffsauce, Rindsfiletwürfel auf Spätzli, Gemüse	
Pommerypfännli	35.00
Pommerysenfsauce, Rindsfiletwürfel auf Spätzli, Gemüse	
Tiroler Käsespätzli	22.00
Spätzli mit Käse, Knoblauch, Zwiebeln, Speck, Spiegelei	
Kalbslääberli Röstli	34.00
Röstli, Kalbsleberli, Calvadossauce	
Ratsherren Röstli	38.00
Rindsfilet- und Kalbsmedaillon auf Röstli Kräuterbutter, Spiegelei, knuspriger Speck	
Zürcher Röstli	36.00
Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce	

Diverses

Fitnesssteller mit		
Egli im Bierteig	Knoblauchsauce	29.50
Pouletbruststreifen		25.00
Riesencrevetten		33.00
Wurstsalat	einfach	13.50
	garniert	19.50
	Pommes frites	19.50
Wurst - Käsesalat	einfach	16.50
	garniert	22.50
	Pommes frites	22.50

Cordon bleu

Klassik

Schinken, Käse

India

Schinken, indian Curry, Käse

Elsass

Schinken, Münster

Piccante

Speck, Knoblauch, Pepperoncini, Käse

Schwein

klein	gross
26.00	32.00

Kalb

klein	gross
39.00	45.00

Schnitzel „Wiener Art“

Schwein

klein	gross
22.00	25.00

Kalb

klein	gross
36.00	42.50

Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Wedges, Teigwaren, Risotto, Gemüse

2.Beilage	5.00
-----------	------

Fleischherkunft : Schwein CH

Poulet CH, Frankreich

Rind CH, Irland, Australien

Kalb CH

Der einzigartige Jägerstübli Spiessliplausch

**Grillieren Sie Ihre Spiessli
wie Sie es gerne haben
Wählen Sie Ihr Fleisch selbst
Poulet, Schwein, Rind, Crevetten**

pro Spiessli ca. 100 gr. Fleisch

2 Spiessli	38.00
3 Spiessli	48.00
a Discretion	58.00

**Wir servieren Ihnen unsere Spezialität
mit Chnolibrot Pommes Frites und 3 Dippings**