

Üsi chlini "Vorspiise" Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

verschiedene Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Kartotten und Paprika
an einem hausgemachten Chrüter Dressing

4,00 €

Gluschtige lauwarne "Geissä-Chäs"

Ziegenkäse mit feinem Thymianhonig gratiniert

auf einem Nest von bunten Blattsalaten
an feinem Himbeerdressing

5,50 €

Gluschtigi Ravioli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Kürbisstückli
an hausgemachter Kräuterrahmsauce
mit gerösteten Kürbisstückchen und Kernen

6,90 €

Wählen Sie ihr hausgemachtes Dressing aus: Schweizer Chrüterdressing oder
Olivenöl und Balsamico, Himbeerdressing
Das Schweizer Chrüterdressing ist Laktose und Gluten frei.
Sowie das Himbeerdressing.
Ohne Milchanteile.

Usäm "Suppätopf" Hausgemachte Suppen

**Feines Kürbiscremesüpli verfeinert mit Steirischem Kürbiskernöl
und Kürbiskernen dazu Rahm**

3,90 €

**Fruchtiges Süpli von Tomaten und Paprika
mit Bergspeck und Brotwürfeli**

3,90 €

Unsere "gluschtigen" panierten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 200g) mit Marktfrischem Gemüse und Beilage nach Wahl 14,90 €

Cordon Bleu vom Kalb (ca. 250g)
gefüllt mit würzigem Schweizer Chäs AOC und Kochschinken
dazu Marktfrisches Gemüse und Beilage nach Wahl 16,90 €

Unsere beliebten Cordon-Bleu`s vom Schwein (ca.250g):

Cordon-Bleu Classic
gefüllt mit Kochschinken,Chäs und Beilage nach Wahl 10,90 €

Walliser Cordon Bleu vom Schwein ca. (250g)
gefüllt mit Raclettechäs und Bergspeck 14,60 €
dazu Beilage nach Wahl und Beilagensalat

Cordon-Bleu "Füürwehr" Feuerwehr (scharf)
gefüllt mit Chäs, Chili, Kochschinken und Beilage nach Wahl 11,90 €
Wählen Sie zwischen wenig-/ mittel-/ sehr scharf

Cordon-Bleu „Knobli“
gefüllt mit Kochschinken, Knoblauch und Brie
dazu Beilage nach Wahl 11,90 €

Für dä ganz grossi Hunger....

Cordon Bleu vom Schwein (ca.400g)
zur Wahl als Classic, Knobli oder Füürwehr
dazu Beilage nach Wahl 16,90 €

**Achtung in jedem Cordon-Bleu sind 3 kleine Zahnstocher drin.
Damit der feine Chäs nicht ausläuft.
Und weil es natürlich frisch gemacht wird.**

1 Portion Marktfrisches Gemüse versch. Sorten: 2,90 €
Ein kleiner Beilagen Salat 2,90 €
Hausgemachter Bratenjus: 1,50 €
**Beilage nach Wahl: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln nach Schweizer Art,
Röschi, Kroketten, Pommes Frites,
Hausgemachte Chnöpfli (Schweizer Spätzli)**

Unsere Fleischgerichte " Üsi Fleischgericht"

Schweizer Nationalgericht einfach traditionell schweizerisch

Züri Geschnätzlets mit Röschi (ca. 170g)

geschnetztes Kalbfleisch mit Röschi

14,90 €

"Appenzeller Steak" (ca.200g)

Zartes Schweinesteak überbacken mit Kochschinken und Berg Chäs

dazu marktfrisches Gemüse und Jus

garniert mit Brotcroûtons und Apfelstückli serviert mit Beilage nach Wahl

14,90 €

Buurepfännli (ca. 170g)

hausgemachte Chnöpfli mit gebratenen Pouletstreifen,
Zwiebeln, frische Birnenspalten, Chäs und einem Spiegelei

12,90 €

Kalbsleberli a la Pöstli (ca. 170g)

geschnetzte Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei und Zwiebeln
dazu Röschi

12,90 €

1 Portion Marktfrisches Gemüse versch. Sorten: 2,90 €

Ein kleiner Beilagen Salat: 2,90 €

**Beilagen nach Wahl: Röschi, Salzkartoffeln, Pommes Frites,
Kroketten, Bratkartoffeln nach Schweizer Art,
Hausgemachte Chnöpfli**

Üsi "Fischgericht " Fischgerichte

Gebratene Forellenfilets

an zerlassener Butter mit Tomaten und Oliven
dazu kleiner Beilagensalat und Salzkartoffeln

14,90 €

Auf der Haut gebratenes Saiblingfilet

in der Pfanne gebraten, angerichtet
auf frischem Ragout vom Kürbis, Zucchini
und Tomaten dazu Beilage nach Wahl

16,90 €

**Beilagen nach Wahl: Röschti, Salzkartoffeln, Pommes Frites,
Kroketten, Bratkartoffeln nach Schweizer Art,
Hausgemachte Chnöpfli
Möchten Sie Ihre Röschti sehr Knusprig, dann sagen Sie bescheid.**

Einfach mal Fleischlos "Vegigerichte"

Chnöpfli Pfännli

Hausgemachte Spätzli mit Marktfrischem Gemüse
überbacken mit Bergkäse, dazu Zwiebelschmelze

11,90 €

Gluschtigi Ravioli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen
an hausgemachter Pfifferlingrahmsauce
und Parmesan

13,90 €

Hirten Röschti

gebratene Röschti mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Broccoli,
grüne Bohnen
und Pilze, überbacken mit Feta Chäs

9,90 €

Schwiizer Nüdeli Pfännli (mit Chili, scharf)

auch ohne Chili möglich

Nüdeli mit Frischer Paprika, Oliven, Zucchetti, Cherry Tomaten
sautiert in feinem Olivenöl und frischen Pilzen

10,90 €

Ein kleines Dessertli? Bitte verlangen Sie unsere Dessert/ Eis und Kuchenkarte.

**„Üsen süesse Abschluss“
Hausgemachte Dessert`s**

Zabaglione

Frisch aufgeschlagene Zabaglione mit Weisswein
Rum und Ei dazu Vanilleglace 5,90 €

Schaffhuuser Rotweinzwetschgen

lauwarme Zwetschgen gluschtig in feinem Rotwein eingelegt,
dazu 1 Kugel Schoggiglace,
und Rahm 4,90 €

Schweden Coupe

2 Kugeln Vanilleglace mit 2cl Eierlikör
dazu Apfelmus und Rahm 5,20 €

Coupe Krokant

2 Kugeln Latte Macchiatoglace dazu Amarettinis und Krokant
mit Caramelsauce und Rahm 5,50 €

Coupe Walnuss

2 Kugeln Walnussglace
mit Walnüsse Nougatsauce und Rahm 5,20 €

Feini Hausgemachti Creme

Frisch zubereitet
Gluschtigi Quarkcreme
serviert in einem Glas
mit hauseingelegten Blaubeeren 4,00 €

Coupe Blaubeeri

2 Kugeln Vanilleglace
mit hauseingelegten Blaubeeren
mit Blaubeersauce und Rahm 5,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Frisch angerührt. Auch Laktose frei möglich.

Serviert mit feinem Apfelmus 6,90 €

Zus. 1 Portion warme Rotweinzwetschgen 3,40 €

Eiskaffi - Mocca

1 Kugel Vanilleglace mit kaltem Kaffee aufgefüllt,
verfeinert mit Mocca Topping und Rahm 5,20 €

Eisfrappee Schwiizer

kalt serviert, mit Eiswürfel zubereitet,
Milch und 1 Kugel Eis nach Wahl 4,90 €

Einzelne Kugeln Glace:

Vanille, Erdbeer, Schoggi, Stracciatella,
Walnuss, Malaga, Latte Macchiato 1 Kugel: 1,50 €

Erdbeeren Sorbet, Mango Sorbet

1 Kugel: 1,70 €

Dessertsaucen: Erdbeere-/Schoko-/Nougat-/Caramel-/ 1,50 €

Eierlikör 2,10 €

Trudi`s Hausgemachte Apfelstrudel

mit Rahm 3,00 €

mit Vanilleglace und Rahm 4,50 €

Unsere Wild Spezialitäten
So wie man es kennt, in der Schweiz.....
aber jedoch frisch aus Rotberg

Angerichtet ist ein Herbstteller mit Rotkohl, Rosenkohl
Dazu gibt es zur Auswahl ein Fleischgericht
und Beilage:

Zartes Rehschnitzeli
an einer Wildrahmsauce dazu Walnüsse und Trauben 17,90 €

Feines geschnetzelte vom Reh
an einer Wildrahmsauce mit Pilzen, Speck und Silberzwiebeln 16,90 €

Beilage nach Wahl: Hausgemachte Chnöpfli, Semmelknödel, Röschti, Kroketten