

# Abendkarte

## RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne  
Ihr Gastgeber

### Vorspeise

Steinpilzsuppe / CHF 15.50

Gemischter Salat / CHF 14.50

Grüner Salat / CHF 10.50

### Allergenliste

4.10.7.

2.11

2.11

### Menus

**Äpler Magronen** mit Speck, Zwiebeln, Käse, Rahm und hausgemachten Apfelschnitzli / CHF 28.50

2.4.7

**Eier- Nüdeli** mit großen Crevetten, Olivenöl, Zucchetti, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch / CHF 29.50

2.5.7.9

**Siedfleisch** mit Gemüse und Salzkartofeln / CHF 36.50

4.7.9.10.12

**Panierte Schweinsschnitzel** / CHF 34.50

Gemüse und Pommes Frites

1.2.4.6

**Schweinsschnitzel** mit Salat garniert CHF / 34.50

1.2.4.6.11

**Panierte Kalbskotelette** / CHF 45.50

Gemüse und Pommes Frites

1.2.4.6

**Entrecote (Angus) ca. 300g** mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites / CHF 42.50

1.2.4.6

**Beef- Stroganoff** (Angus Entrecote) und Rösti / CHF 39.50

4.7.9.10.

### DESSERTS

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanille Eis / CHF 14.50

1.4.7.8

Ice Kaffee mit Zuger- Kirsch / CHF 16.50

1.4.7.8

Fragen nach unseren Hausgemachte Sorbets / CHF 5.50

9

### FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

**ROT** COL DI SASSO / Cabernet Sauvignon, Sangiovese / Banfi / Toscana igt Italien 2020

**WEISS:** Riff – Pinot grigio delle Venezie igt / pinot grigio / Cantina Riff Italia 2021

1 dl / CHF 7.00

2.5 dl / CHF 17.50

5 dl / CHF 33.00

7.5 dl / CHF 49.00

Fleischherkunft **Geflügel,** Schweiz, EU,  
**Schweinefleisch,** Schweiz,  
**Rindfleisch,** Schweiz, Uruguay

**Wild,** Schweiz, EU  
**Kalbfleisch,** Schweiz  
**Lamm** Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt