

Salate / Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	7.50
Menü Salat (grüner Salat Klein)	5.50
Gemischter Salat	9.50
Gemischter Salat (klein)	7.50
„ Es Füederli Salat“ kleine Salatschüssel Braui mit Ei, Speck, Champignons und Poulet Streifen	17.80
Thunfisch Carpaccio ausgarniet 80 gr.	17.50
Rinds - Tatar mit Toastbrot und Butter ausgarniert 80 gr	18.80

Suppe / Warmi Vorspise

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Ei	6.80
Curry Bananen Crèmesuppe	9.80
Pouletsatay-Spiesschen (5 st.)	10.50
Hausgemachte Käseravioli an Salbeibutter	16.50
Hausgemachte Fleisch Ravioli an Tomatensauce	16.50
Hausgemachte Nudeln a la René Lachsstrifen, Broccoli und Safran	16.50

Eifachi Gericht

Waldfest garniert	8.80
Salatteller mit Ei	16.80
Wurstsalat einfach oder garniert	14.80 / 19.80
Käsesalat einfach oder garniert	14.80 / 19.80
Wurst-Käsesalat einfach oder garniert	16.80 / 21.80
Brauplättli mit gemischtem Fleisch und Käse pro Pers	19.80
Thunfisch Carpaccio ausgarniet 160 gr.	26.80
Rinds - Tatar mit Toastbrot und Butter ausgarniert 160 gr	27.80
„ Es Fueder Salat“ Salatschüssel Braui als Hauptgang mit Ei, Speck, Champignons und Poulet Streifen	25.80

Usem Wasser

Hausgemachte Fischknusperli (Egli) mit Tartarsauce und Weissweinsrisotto	25.80
Hausgemachte Fischknusperli (Egli) mit Tartarsauce	17.80
Tagliatelle „ a la Chef“ mit Knoblauch, Olivenöl und Muscheln	26.80
Forelle ganz gebraten mit Salzkartoffeln serviert	36.80
Forellenfilet gebraten an Kräuterschaumsauce auf Blattspinat mit Trockenreis	32.80
Folien Forellenfilet gedämpft mit Garnelen, Müscheli, Cherry Tomaten, Knoblauch und Kräuter mit Salzkartoffeln	35.80

Witeri feini Gricht

Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti (es het solang wies het)	29.80
Kalbsgeschnetztes Braui an Champignonrahmsauce und hausgemachter Rösti	31.80
Rindsentrecôte mit Kräuterschaum (250g) mit kleinem Gemüsebouquet und Krokette	37.80
Rindsfilet an Senfsösschen à la Chef (200g) mit Gemüse und Nudeln	45.80
Schweinssteak mit Kräuterschaum (250g) mit Pommes frites	30.80
Schweinefilet im Speckmantel an Morchel-Rahmsauce „Im Kupferpfännli serviert“ mit Pommes frites und Gemüse	35.80
Riz Casimir mit Pouletfleisch	23.80
Pouletbrust an Kräutersauce mit Trockenreis	22.80
Pouletflügeli pro Stück mit Tartar-, Knoblauch-, Cocktailsauce oder Kräuterschaum	2.80

ANDERI HAUPTGRICHT und BRAUI-SPEZIALITÄTE

Schnitzel

Paniertes Riesen-Brauischnitzel mit Pommes frites (200gr)	23.80
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites (200gr)	29.80
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	25.80
Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Nudeln	31.80

Cordon bleu

Schweins Cordon bleu klassisch (200gr / 400gr) mit Pommes frites	28.80 / 35.80
vom Kalb klassisch (200gr / 400gr) mit Pommes frites	34.80 / 41.80
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Rohessspeck und Zwiebeln mit Pommes frites (200gr / 400gr)	30.80 / 37.80
vom Kalb gefüllt mit Rohessspeck und Zwiebeln mit Pommes frites (200gr / 400gr)	36.80 / 43.80
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Morchel-Rahmsauce gefüllt mit Pommes frites (200gr / 400gr)	32.80 / 39.80
vom Kalb gefüllt mit Morchel-Rahmsauce gefüllt mit Pommes frites	38.80/ 45.80

Beilagen (wenn zusätzlich verlangt)

Weissweinrisotto	8.80
Hausgemachte; Rösti, Nudeln oder Spätzli	7.50
Gemüse	6.80
Nudeln, Reis, Pommes frites oder Krokette	5.00
zusätzliche Morchel-Rahmsauce	6.00
zusätzliche Saucen oder Kräuterschaum Kräuterschaum, Knoblauch-, Cocktail-, Tartar und Currysauce	2.50
Portion Pommes frites oder Krokette	7.50

Alle unsere Speisen sind auch in kleiner Portion erhältlich,

mit einer Preisreduktion von CHF 2.00

Für Jungi Gäscht

Rohkost Schäli mit Tipsauce (Cocktail)	8.80
Hausgemachte Tomaten Ravioli	12.80
Fischstäbli mit Pommes frites	12.80
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.80
Schnipo	15.80

Vegetarisch

Spätzlipfanne mit Rahm Gemüse und Käse	19.80
Hausgemachte Rösti mit oder ohne Spiegelei	16.80 / 14.30
Hausgemachte Käseravioli an Salbeibutter	21.50
Weissweinrisotto	17.80
Bunter Gemüseteller mit oder ohne Spiegelei	18.80 / 16.30
Tagliatelle „ San Diego“ mit Peperoni, Zucchetti, Pilzen und Kräutern	19.80
Bananencurry serviert im Reisring und mit Früchten garniert	21.50
Äpler Nudeln mit Rüebl, Kartoffeln, Spinat, Reibkäse und Rahm	19.80
Gemüse-Spiess mit Weissweinrisotto gespickt mit Früchten	19.80

Vegan

Grüner Salat an Vegandressing	7.50
Salatteller mit Fruchtegarnitur	17.80
Gemüse-Spiess mit Trockenreis gespickt mit Früchten	19.80
Gefüllte Ananas mit Ananas, Peperoni, Rüebl, Lauch, Pilzen, Kräutern und Reis	25.80
Sellerieschnitzel paniert serviert mit gedämpfter Tomate und Bratkartoffeln	25.80

HEISSI GSCHICHTE ZUM SÄUBER BRÖTLE

Heisse Stei

Schweinssteak 250 g 32.80
weitere 100 g, Preisaufschlag 5.00

Rindsentrecôte 250 g 37.80
weitere 100 g, Preisaufschlag 11.00

Rindsfilet 200 g 45.80
weitere 100 g, Preisaufschlag 14.00

Pferdefilet 200 g 39.80
weitere 100 g, Preisaufschlag 10.00

Serviert mit Pommes frites und 3 Saucen
Kräuterschaum, Knoblauch- und Cocktailsauce

Braui - Spiess ufem Heisse Stei

Gemüse-Spiess (Vegetarisch + Vegan) 21.80
gespickt mit Früchten

Poulet-Spiess 25.80
gespickt mit Gemüse

Schweins-Spiess 32.80
gespickt mit Gemüse

Crevetten-Spiess 32.80
gespickt mit Früchten

Rindsentrecôte - Spiess 37.80
gespickt mit Gemüse

Pferdefilet - Spiess 39.80
gespickt mit Gemüse

Serviert mit Pommes frites und 3 Saucen
Kräuterschaum, Knoblauch- und Cocktailsauce

Preise in CHF inkl. MwSt.