

Herbst- & Winterkarte

Bewährte Klassiker und persönliche Spezialitäten

Salate & Vorspeisen

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	13.50
Nüsslisalat nature	11.00
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	14.50
Klassischer Crevettencocktail Crevetten an klassischer Cocktailsauce.	17.50

Suppen

Kürbiscremesuppe Cremige Suppe aus aromatischem Kürbis.	10.50
Steinpilzcremesuppe Feine Cremesuppe mit Steinpilzen.	11.50

Unsere Schüssle & kalte Küche

Unsere garnierten Salate werden traditionell in der Schüssel serviert.

Wurstsalat garniert Mit Zwiebeln und bunter Salatgarnitur.	22.50
Wurst-Käse-Salat garniert Mit Käse, Zwiebeln und bunter Salatgarnitur.	24.50
Siedfleischsalat garniert Fein geschnittenes Siedfleisch an Vinaigrette mit Salatgarnitur.	25.50
Speckbrett Fein geschnittener Speck mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot.	17.50
Bauernteller Fleisch- und Wurstspezialitäten mit Käse, Essiggurken und Brot.	26.50

Alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.

Die Zihlmann-Klassiker

Herzhafte Spezialitäten unserer Wirtschaft

Falsche Schnecken vom Rindsfilet
Rindsfiletstücke im Schneckenpfännchen, mit Café-de-Paris-Butter überbacken.

6 Stück	19.50
12 Stück	33.50
Pommes frites dazu	+ 3.50

Riesenschweinschnitzel an Pilzrahmsauce 31.50
Mit Nudeln und Gemüse.

Zihlmann-Wellblech 32.50
Grosses, paniertes Schweinsschnitzel am Spiess, mit Pommes frites und Gemüse.

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce 24.50
Mit knuspriger Rösti und Gemüse.

Kalbsleberli nach Wahl 36.50
In Butter gebraten, an Madeirasauce oder sauer zubereitet. Dazu Rösti.

Unsere Cordon-bleu-Spezialitäten

Wahlweise vom Schwein oder Kalb. Mit Pommes frites und Gemüse.

		Schwein		Kalb
Klassisch		34.50		45.50
Mit Schinken und würzigem Gruyère	*Kleine Portion*	29.50	*Kleine Portion*	40.50
Elsässer Art		36.50		47.50
Mit Münsterkäse und Speck.	*Kleine Portion*	31.50	*Kleine Portion*	42.50
Waldzauber		37.50		48.50
Mit Pilzen, Rohschinken und Vacherin Käse.	*Kleine Portion*	32.50	*Kleine Portion*	43.50

Unsere Rösti-Spezialitäten

Rösti Nature 13.50
Goldbraun und knusprig gebratene Kartoffelrösti.

Rösti mit Spiegelei 15.50
Knusprige Rösti mit Spiegelei.

Raclette-Rösti 22.50
Mit Speck und Raclettekäse überbacken, serviert mit Zwiebeln und Essiggurken.

Rösti Zihlmann 22.50
Mit Speck, Spiegelei und Chipolata-Würstchen.

Alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.

Steves Spezialitäten

Die persönliche Handschrift von Küchenchef Steve Vernalde

Rindstatar vom Entrecôte
Von Hand mit dem Messer geschnitten und frisch zubereitet. Serviert mit Toast

Vorspeise 100 g	24.50
Hauptgericht 180 g	36.50

Falsche Schnecken mit Crevetten
Crevetten im Schneckenpfännchen, mit Zitronenbutter im Ofen überbacken.

6 Stück	18.50
12 Stück	31.50
Pommes frites dazu	+ 3.50

Hausgemachte Foie-gras-Terrine 27.50
Terrine von der Entenstopfleber mit Feigenchutney, geröösteter Brioche und Fleur de Sel. *Kleine Portion* 22.50

Rindsfilet mit Café-de-Paris-Kruste 54.50
Mit Café-de-Paris-Kruste gratiniert, serviert mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse und Rindsjus. *Kleine Portion* 49.50

Fleisch & Geflügel

Rindsentrecôte an Pfeffersauce 43.50
Mit Pommes frites und Gemüse.

Kalbsschnitzel an Eierschwämmli-Sauce 39.50
Mit Spätzli und Gemüse. *Kleine Portion* 34.50

Coq au Vin nach Grossmutterart 29.50
In Rotwein geschmortes Poulet mit Spätzli und Gemüse. *Kleine Portion* 24.50

Fischgerichte

Egliknusperli mit Fitnesssalat 27.50
Knusprig gebackene Eglifilets mit einem bunten Salatteller. *Kleine Portion* 22.50

Eglifilets nach Müllerinart 37.50
In Butter gebratene Eglifilets auf Blattspinat, serviert mit Salzkartoffeln. *Kleine Portion* 32.50

Alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.

Herbst & Winter

Wildgerichte, vegetarische Küche und Käsefondue

Unsere Wildspezialitäten

Rehschnitzel an Preiselbeersauce		42.50
Mit Rosenkohl und Spätzli.	*Kleine Portion*	37.50
Wildschweinpfeffer		32.50
Geschmortes Wildschwein an kräftiger Sauce, mit Rotkraut und Spätzli.	*Kleine Portion*	27.50
Wildschweinfilet auf Kürbisrösti		36.50
Mit Quitten und Eierschwämmli-Sauce.	*Kleine Portion*	31.50

Vegetarische Gerichte

Gnocchi mit Birnen und Gorgonzola		26.50
Gnocchi mit Birnen an cremiger Gorgonzolasauce.	*Kleine Portion*	21.50
Tagliatelle mit Steinpilzen		27.50
Tagliatelle mit Steinpilzen an feiner Rahmsauce.	*Kleine Portion*	22.50
Kürbis-Gemüse-Feuilleté mit Ziegenkäse		25.50
Kürbis und Gemüse auf knusprigem Blätterteig, mit Ziegenkäse überbacken.	*Kleine Portion*	20.50

Unsere Käsefondues

Preise pro Person, serviert mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken und Perlzwiebeln.

Klassisches Käsefondue	29.50
Unsere traditionelle Schweizer Käsemischung.	
Trüffel-Käsefondue	38.50
Käsefondue, mit Trüffel verfeinert.	
Steinpilz-Käsefondue	34.50
Käsefondue mit aromatischen Steinpilzen.	
Kleiner Bauernteller dazu (pro Person)	+ 12.50

Alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.