

## ***SPEISEKARTE***

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Crôuton

( a, c )

**4,80 €**

Hokkaidokürbissüppchen

( c )

**6,20 €**

Hähnchen-Brust-Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm mit  
Kartoffelrösti und kleinem gemischtem Salat

( c, e )

**14,80 €**

„Pannfisch“

gebratenes Kabeljaufilet auf Bratkartoffeln mit Dijon-Senf-Sauce

( a, b, c, e )

**18,60 €**

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln

( b, c )

**16,80 €**

## ***Etwas für unsere Vegetarier***

„Käsespätzle“

Traditionell vom Brett geschabte Spätzle  
mit gebratenen Zwiebeln und  
Gouda Käse überbacken dazu einen kleinen gemischten Salat

( a, b, c )

**12,50 €**

Hausgemachte Kartoffelrösti mit Champignon-Rahmsauce und kleinem  
gemischtem Salat

( c, e )

**10,80€**

Käse-Lauch-Ananas-Salat gebettet auf Blattsalat  
(Gouda Käse, Lauch, Ananas Stückchen und Sahne)

( c )

**7,50€**

## ***Bunte Salatauswahl***

### **„Salat-Teller Champignons“**

Bunter gemischter Salat-mit Tomaten, Gurken, Paprika und Krautsalat mit gebratenen Champignons

**10,80 €**

### **„Salat-Teller Überbacken“**

Bunter gemischter Salat-Teller mit Tomaten, Gurken, Paprika und Krautsalat mit überbackenen Champignons

**12,70 €**

### **„Salat-Teller Hähnchen“**

Bunter gemischter Salat-Teller mit Tomaten, Gurken, Paprika und Krautsalat mit gebratenen Hähnchen-Bruststreifen

**12,80 €**

### **„Salat-Teller Mediterran“**

Bunter gemischter Salat-Teller mit Tomaten, Gurken, Paprika und Krautsalat mit Oliven und Feta-Käse mediterran angemacht

**9,90 €**

### **„Salat-Teller Heiß & Kalt“**

Bunter gemischter Salat Teller mit Tomate Gurken, Paprika und Krautsalat mit Bratkartoffeln und Spiegelei

**9,60 €**

## ***Heiße belegte Seelen die Satt machen***

### **„Schweizer Wurstsalat-Seele“**

Wir brechen die Tradition und packen einen Klassiker mit einer hausgemachten Sauce auf eine Seele und überbacken alles mit extra Käse im Ofen ( 2, 4. a, c )

**9,40 €**

### **„Hawaii Seele“**

Seele belegt mit hausgemachter Sauce Kochschinken, Ananas und Käse überbacken ( a, c, 4 )

**8,20 €**

### **„Schnitzel-Spiegelei-Seele“**

Seele belegt mit hausgemachter Sauce, mit paniertem gebratenem Schnitzel vom Schwein, und Spiegelei

( a, b, c )

**9,80 €**

### **„Tomate-Mozzarella-Seele“**

Seele belegt mit hausgemachter Sauce, Tomaten, Mozzarella und Käse überbacken ( a, c )

**8,80€**

***Verschiedenen Varianten  
vom Schnitzel je 16,80€***

( a, b, c, e )

„Klassisch“

Paniertes Schnitzel vom Schwein

„Hawaii“

Paniertes Schnitzel vom Schwein belegt mit Kochschinken, Ananas und mit Käse überbacken

„Pfirsichen“

Paniertes Schnitzel vom Schwein belegt mit Pfirsichen und Käse überbacken

„Flammkuchen“

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Flammkuchencreme und Käse überbacken

„ Herzhaft und Süß“

Paniertes Schnitzel vom Schwein belegt mit Camembert, Preiselbeeren und mit Käse überbacken

***Cordon Bleu auch mal anders***  
***je 16,80 €***

„Cordon Bleu Klassisch“

Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Gouda

„Cordon Bleu Hawaii“

Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Ananas

„Cordon Bleu Herzhaft und Süß“

Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kochschinken, Camembert und Preiselbeeren

„Cordon Bleu ToMa“

Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Tomate und-Mozzarella

„Cordon Bleu mediterran“

Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit schwarzen Oliven und Feta Käse,  
mit Kräutern der Provence mariniert

***Ihre Beilagen,  
stellen Sie Ihr Schnitzel/ Cordon Bleu  
selbst zusammen***

Hausgemachte Bratkartoffeln  
mit geräuchertem Speck und  
Zwiebeln gebraten

Traditionell vom Brett geschabte Spätzle

Hausgemachte Kartoffelecken  
in der Schale angebraten und  
mediterran angemacht

**Welche Hausgemachte Saucen möchten Sie dazu?**

Rahm Sauce aus frischen gebratenen Champignons

Paprika Tomaten Sauce  
aus frischem Gemüse

Mexican-Sauce  
Frisch zubereitet mit Paprika, Tomaten, Mais, Kidney Bohnen und Chilli  
von zart bis hart je nach Geschmack

***Fast vergessen doch braucht  
man ihn oft***

Wurstsalat

Fleischwurst, Gewürzgurken und Zwiebeln ( 2, 4 )

**8,50 €**

Schweizer-Wurstsalat

Fleischwurst, Gewürzgurken, Käse und Zwiebeln (2, 4, c )

**9,50 €**

Hausgemachte Dips  
im Glässchen für zu Hause  
Für jedes Glas berechnen wir einen  
Pfand von 1 €

Curry-Mango-Dip ( b, c, )

2,80 € für 80g

5,20 € für 150g

Dijon-Senf-Dip ( c, e )

3,20 € für 80g

5,80 € für 150g

Knoblauch-Dip ( b, c, )

2,40 € für 80g

4,20 € für 150g

Zeichenerklärung

- |                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| 1) mit Farbstoff            | a) Weizen         |
| 2) mit Konservierungsstoff  | b)Eier            |
| 3) mit Antioxidationsmittel | c)Milch / Laktose |
| 4) geschwefelt              | d)Sellerie        |
| 5) mit Phosphat             | e)Senf            |
| 6) mit Geschmacksverstärker |                   |