

Huus - Guggeli

Ganzes Mistchrätzerli
im Ofen gebraten, mit
Knoblauch und Chrütli
auf Rechaud serviert

29.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“

an Weissweinsrahmsauce
mit Champignons
serviert mit Butter - Rösti AGO

32.80

Kalbs - Cordon bleu „Alberto“

Kalbschnitzel mit Schinken
und Gorgonzola (oder mit normalem
Käse) gefüllt, paniert und mit Gemüse
serviert ACG

34.50

Entrecôte „Michaela

Geschnittenes Entrecôte
mit Zwiebeln, Knobli und Chrütli,
mit „Café de Paris Butter“ über-
backen auf Cherzli - Rechaud
serviert FLM

36.80

Zu allen Gerichten servieren wir
Ihnen Nudeln AC oder Pommes frites A

Traditionelles vom Hard und Ofa

Gemuse - Rostl (Vegi)

Kartoffelrostl mit Gemuse
und Spiegelei serviert AC 23.80

Rotzungen-Filet „Parisiennen“

Fischfilet im Ei gebacken
garniert mit Gemuse
serviert mit Reis oder Nudeln ACD 26.50

Riesen - Crevetten - Spiess

serviert mit Knoblsauce
garniert mit Reis BCM 28.80

Wiener - Schnitzel

Kalbschnitzel im Ei und Paniermehl
gedreht, dazu servieren wir Ihnen
Gemuse AC 31.50
