

Speisekarte

€

Suppen

Hühnerbrühe	3,20
Ochsenschwanzsuppe	3,60
Gulaschsuppe	3,80

Vegetarisch

Camenbert französische Art	4,20
Gemüseschnitzel 150g	4,00
Großer gem. Salatteller	6,50

Toast und Aufschnittspezialitäten

Speckbrot mit Zwiebeln ^{1,2}	6,00
Leberkäse mit Spiegelei ^{1,2}	6,50
Toast Hawaii ^{1,2,3}	6,50
Strammer Max ³	
Brot mit Knochenschinken und Ei	7,20
Flotte Lotte ^{1,2,3}	
Brot mit gekochtem Schinken und Ei	7,20
Schinkenbrot ^{1,2,3}	6,00
Käsebrot	6,00

vom Schwein

€

Kotelett	5,80
Schnitzel	6,80
Jägerschnitzel	7,60
Zigeunerschnitzel	7,60
Zwiebelschnitzel	8,40
Pilzschnitzel	8,60

als Beilagen :

Pom. Frites/Pom.Croquettes	1,70
SalatMajonaise 6 oder Ketschup	0,30
gemischter Salatteller	3,00
Bratkartoffeln Speck 1,2	3,00

Cordon bleu 1,2	12,50
mit Erbsen und Croquetten	

Schweinelendchen Speck 1,2	13,00
auf Toast mit Champignons	

Züricher Rahmgeschnetzeltes	13,50
Weinbrand/Champignonrahmsoße, Rösti	

Holzällerteller Speck 1,2	14,00
Lendchen, Bratkartoffeln, geb. Bohnen	

Klein aber Fein

Hähnchenschnitzel	6,80
Früchte/Currysoße, Reis	
Hähnchencordon bleu 1,2	7,40
mit Erbsen und Croquetten	

vom Rind

	€
Filetspitzen " a la maison "	
Rinderfiletspitzen in Pernodsosse mit Artischocken, Champignons und Rösti	18,20
Filetsteak " Schlanke Linie "	
Rinderfilet mit Kräuterbutter und Salatbeilage	21,20
Filetsteak " Bauernart "	
Rinderfilet mit gebackener Kartoffel und Salatbeilage	22,50

Dessert

Vanilleeis

mit Whisky u. gest. Pfeffer	4,00
mit Früchten u. Sahne	4,00
mit heißer Schokolade	4,00
mit heißen Kirschen	4,50

Zusatzstoffe:

1 : Antioxidantien 2 : Phosphate 3 : Konservierungsstoffe

4 : Gerste 5 : Coffein 6 : Farbstoffe 7 : Chinin