

HERBST 2017

Chnolibrot hausgemacht	kl.	5.20
	gr.	9.90
Beefsteak Tartar	kl.	24.00
mit Toast und Butter	gr.	29.50
Wurstsalat	einfach	11.50
	garniert	17.50
	Pommes frites	17.50
Wurst - Käsesalat	einfach	14.50
	garniert	20.50
	Pommes frites	20.50

Nur als Vorspeise

kleiner grüner Salat	7.00
kleiner gemischter Salat	8.50

Aus dem Suppentopf

Marroni- Pastinakensüppi	9.00
Kürbissüppi	9.00

Für d`Binggis

Spaghetti bolognese	13.00
Schnippo	16.00

Spaghetti

rustica	19.00
Speck, Pepperoncini, Chnobli, Tomatenrahmsauce	
rustica con scampi	29.50
bolognese	18.00
carbonara	19.50

Zitronenrisotto mit

Pouletbrust supremè	29.00
Zitronenrisotto, Gemüse	
Crevetten pikant gewürzt	34.00
Zitronenrisotto, Gemüse	
Eglifilets	35.00
Zitronenrisotto, Gemüse	

Vegigerichte

gefüllte Crepès (2 Stk)	24.00
mit saisonalen Gemüsen, gratiniert mit Parmesan	
Tiroler Käsespätzli (VEGI)	18.50
Spätzli mit Käse, Knoblauch und Zwiebeln	

Fleischspezialitäten

Bisonfilet	150 gr	45.00
Pommes Frites, Gemüse	200 gr	54.00
	300 gr.	64.00

Rindsfilet	150 gr	37.00
Pommes Frites, Gemüse	200 gr	43.00
	300 gr.	53.00

Chateau briand (ab 2 Pers.)

Rindsfilet	250 gr p.Pers.	54.00
Bisonfilet		60.00

Unsere Chateau briand servieren wir Ihnen in 2 Gängen mit verschiedenen Beilagen; Risotto, Wedges, Gemüse, Sauce Bernaise

garniert mit frischen Salaten und Pommes Frites
Knoblauchsauce

Falsche Schneggen	kl.	19.50
Rindsfiletwürfeli	gr.	28.50
gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter Baguette		

Cordon bleu sind immer e Hit

Klassik

Schinken, Käse

India

Schinken, indian Curry, Käse

Elsass

Schinken, Münster

Berner

Speck, Zwiebeln, Käse

Piccante

Speck, Knoblauch, Pepperoncini, Käse

Schwein

klein

26.00

gross

30.00

Kalb

klein

38.50

gross

44.50

Schnitzel „Wiener Art“

oder Rahmschnitzel

Schwein

klein

22.00

gross

25.00

Kalb

klein

35.50

gross

42.50

Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Wedges, Teigwaren,

Risotto, Salat, Gemüse

2.Beilage

4.50

Fleischherkunft : Schwein CH

Poulet CH, Frankreich

Rind CH, Südamerika, Australien

Kalb CH

Spätzlipfännli

Stroganoffpfännli	33.50
Stroganoffsauce Rindsfiletwürfel auf Spätzli und Gemüse	
Pommerypfännli	33.50
Pommerysenfsauce Rindsfiletwürfel auf Spätzli und Gemüse	

Röstipfännli

Läüberli	29.50
Kalbsleberli, Calvadossauce	
Ratsherren	35.50
Rindsfilet- und Kalbsmedaillon, Kräuterbutter, Spiegelei, knuspriger Speck	
Zürcher	32.50
Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce	
Elsässer	
Münster, Spiegelei (VEGI)	19.50
und Schinken	22.50

Der einzigartige Jägerstübli Spiessliplausch

**Grillieren Sie Ihre Spiessli
wie Sie es gerne haben
Wählen Sie Ihr Fleisch selbst
Poulet, Schwein, Rind, Crevetten**

pro Spiessli ca. 100 gr. Fleisch

2 Spiessli	36.50
3 Spiessli	45.50
a Discretion	56.—

**Wir servieren Ihnen unsere Spezialität
inklusive Salat, Chnoblilrot
Pommes Frites und 3 Dippings**

Fondues

Klassik	23.—
Hausgemachte Käsemischung, Knoblauch, Weisswein, Kirsch	
Maison	24.—
die pikante Art Fondue zu geniessen wie Klassik; aber mit Pepperoncini	
Förster	25.50
mit frischen Pilzen	

auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen auch
Früchte oder Gemüse als Beilage
pro Plättli

3.—

Desserts

kein Dessert		9.80
kleine süsse Überraschung, Kaffi		
böhmische Eispalatschinken	kl.	9.80
Crèpes gefüllt mit Glace	gr.	12.80
Zwetschgensorbet		12.50
mit vielle Prune		
Vermicelles	kl.	8.80
	gr.	11.80
Coupe Nesselrode	kl.	9.80
	gr.	12.80
Apfelchuechli	kl.	8.80
mit Vanillesauce	gr.	11.80
Meringues mit Rahm	kl.	7.80
	gr.	10.80
Meringues mit Glace und Rahm	kl.	8.80
	gr.	11.80

**Ein Blick in unsere Glacekarte mit
Glace aus Allschwil lohnt sich immer**