

## **HERBST 2019**

<b>Chnolibrot hausgemacht</b>	kl.	5.20
	gr.	9.90
<b>Beefsteak Tartar</b>	kl.	24.00
mit Toast und Butter	gr.	29.50
<b>Bündner Teller</b>		24.00
Bündner Fleisch, Rohschinken, garniert (Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Ei)		
<b>Bündner Platte</b>		29.00
Bündner Fleisch, Rohschinken und Hobelkäse, garniert (Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Ei)		

## **Für d`Binggis**

<b>Chicken nuggets Pommes</b>	12.00
<b>Spaghetti bolognese</b>	12.00
<b>Schnippo</b>	15.00

## **Vorspeisen**

<b>kleiner grüner Salat</b>	7.50
<b>kleiner gemischter Salat</b>	9.50
<b>Kürbissüppli</b>	9.00

# HERBST 2019

## **Fitnesssteller mit**

<b>Egli im Bierteig, Knoblauchsauce</b>		29.50
<b>Pouletbrust</b>		29.50
<b>Riesencrevetten</b>		32.50
<b>Port. Hobelkäse</b>		17.50
<b>Port. Speck am Stück</b>		16.00
garniert (Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Ei)		
<b>Speck und Käse am Stück</b>		19.00
garniert (Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Ei)		
<b>Wurstsalat</b>	einfach	12.00
	garniert	18.00
	Pommes frites	18.00
<b>Wurst - Käsesalat</b>	einfach	15.00
	garniert	21.00
	Pommes frites	21.00

## Spaghetti

<b>rustica</b>	20.00
Speck, Pepperoncini, Chnobli, Tomatenrahmsauce	
<b>rustica con scampi</b>	32.00
<b>bolognese</b>	21.00

## Risotto mit

<b>Pouletbrust supremè</b>	29.00
Risotto, Gemüse	
<b>Crevetten pikant gewürzt</b>	36.00
Risotto, Gemüse	
<b>Zanderfilets</b>	32.00
Risotto, Gemüse	
<b>Vegirisotto</b>	22.00
Risotto, Gemüse	
<b>Gemüsecrepes</b>	24.00
Käserahmsauce, gratiniert mit Parmesan	

## Spätzlipfännli

<b>Stroganoffpfännli</b>	34.00
Stroganoffsauce Rindsfiletwürfel auf Spätzli und Gemüse	
<b>Madagaskarpfännli</b>	34.00
grüne Pfefferrahmsauce Rindsfiletwürfel auf Spätzli und Gemüse	
<b>Tiroler Käsespätzli (VEGI)</b>	19.00
Spätzli mit Käse, Knoblauch und Zwiebeln <b>mit Speck und Spiegelei</b>	23.00

## Fleischspezialitäten

<b>Bisonfilet</b>	150 gr	46.00
Pommes Frites, Gemüse	200 gr	56.00
	300 gr.	68.00
<b>Rindsfilet</b>	150 gr	38.00
Pommes Frites, Gemüse	200 gr	44.00
	300 gr.	56.00

### **Chateau briand ( ab 2 Pers.)**

<b>Rindsfilet</b>	250 gr p.Pers.	55.00
<b>Bisonfilet</b>		65.00

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

<b>Falsche Schneggen</b>	kl.	22.00
Rindsfiletwürfeli	gr.	32.00
gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter		
Baguette		

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten  
alle Preise sind incl. gesetzlicher MwSt.

## 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          gross  
26.00          30.00

#### **Kalb**

klein          gross  
38.50          44.50

### **Schnitzel „Wiener Art“**

oder **Rahmschnitzel** (mit Pilzrahmsauce)

#### **Schwein**

klein          gross  
22.00          25.00

#### **Kalb**

klein          gross  
35.50          42.50

### **Beilage nach Wahl**

Pommes Frites, Wedges, Teigwaren,  
Risotto, Gemüse  
2.Beilage                                  4.50

### **Fleischherkunft : Schwein CH**

**Poulet**    **Frankreich**  
**Rind**      **CH**  
**Kalb**      **CH**  
**Bison**     **Kanada**

## Dessert

**kein Dessert** 9.50

kleine süsse Überraschung, Kaffi

**Creme Catalana** 8.50

**Parfait Grand Marnier** 12.00

mit Früchten garniert

**Vermicelles** kl. 7.50

gr. 10.00

**Coupe Nesselrode** kl. 10.50

2 Kugeln Vanilleglace gr. 13.50

Meringues, Vermicelles, Rahm

**Meringues Glace** kl. 10.50

gr. 13.50

1Kugel Erdbeer, 1 Kugel Vanille, Meringues, Rahm

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