

Vorspeisen

Zwiebelsuppe mit Kräuter-käse-knusperdeckel		8.00
Kürbiscappucino mit Crevettenpraline		8.00 11.00
Chnolibrot hausgemacht	kl.	5.50
	gr.	9.90
Nüsslisalat (Klasse extra fein)		
– Natur		9.00
– Ei (VEGI)		10.50
– Ei, Speck		11.50
– Ei, Speck, Croutons		12.50
– mit Kalbsleberli	130.gr	29.00
Beefsteak Tartar	kl.	26.00
mit Toast und Butter, Salat	gr.	33.00
Antipastihäppli		10.00
Prosciutto crudo, Parmigiano, Salami verdure grillata		
hausgemachter graved Lachs	kl.	22.00
Creme fraiche, Toast, Salat	gr.	28.00
kleiner grüner Salat		8.00
kleiner gemischter Salat		9.50

Für d`Binggis

Port. Spätzli mit Sauce	12.00
Spaghetti napoli	12.00
Chicken nuggets Pommes	16.00
Schnippo	16.00

Spaghetti

rustica	20.00
Speck, Pepperoncini, Chnoblì, Tomatenrahmsauce	
rustica con scampi	33.00
Quo vadis	29.00
Kalbsleberli, Cognac- Pilzrahmsauce	

Risotto mit

Pouletbrust supremè	29.00
Risotto, Gemüse	
Crevetten pikant gewürzt	36.00
Risotto, Gemüse	

Vegigerichte

gefüllte Crepès (2 Stk)	24.00
mit saisonalen Gemüsen, gratiniert mit Parmesan	
Herbstpastetli	25.50
mit Pilzragout, Risotto, Gemüse	
Gemüserisotto	24.00
Tiroler Käsespätzli	20.00
Spätzli mit Käse, Knoblauch und Zwiebeln	

Cordon bleu sind immer e Hit

Klassik

Schinken, Käse

India

Schinken, indian Curry, Käse

Piccante

Speck, Knoblauch, Pepperoncini, Käse

Schwein

klein	gross
27.00	33.00

Kalb

klein	gross
39.00	47.00

Schnitzel „Wiener Art“

oder Rahmschnitzel (mit Pilzrahmsauce)

Schwein

klein	gross
22.00	25.00

Kalb

klein	gross
36.00	43.00

Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Spätzli,
Teigwaren, Risotto, Gemüse
2.Beilage 5.00

Haben Sie Fragen zu Allergien
gibt unser Personal gerne Auskunft

Spätzlipfännli

Stroganoffpfännli	35.00
Stroganoffsauce	
Rindsfiletwürfel auf Spätzli und Gemüse	
Tiroler Käsespätzli (VEGI)	20.00
Spätzli mit Käse, Knoblauch und Zwiebeln	
mit Speck und Spiegelei	23.00

Röstipfännli

Läüberli	34.00
Kalbsleberli, Calvadossauce	
Ratsherren	35.00
Rinds- und Schweinsfilet,	
Kräuterbutter, Spiegelei, knuspriger Speck	
Skadinavia	28.00
mit hausgemachtem Graved Lachs,	
Creme Fraiche	
Zürcher	36.00
Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce	
Senne Rösti	22.00
Käse, Spiegelei	

Der einzigartige Jägerstübli–Spiessliplausch

Grillieren Sie Ihre Spiessli
wie Sie es gerne haben

Wählen Sie Ihr Fleisch selbst
pro Spiess (100 gr Fleisch)

Pouletbrust, Schweinsfilet, Rindshuft
Riesencrevetten, Gemüse

pro Spiessli ca. 100 gr. Fleisch

2 Spiessli	40.00
3 Spiessli	52.00
a Discretion	64.00

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

Fondue

Klassik 26.—
Hausgemachte Käsemischung,
Knoblauch, Weisswein, Kirsch

Maison 27.—
die pikante Art Fondue zu geniessen
wie Klassik; aber mit Pepperoncini

Förster 28.—
Wie Klassik aber mit Pilzen

auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen auch
Früchte oder Gemüse, Kartoffeln
als Beilage pro Plättli 5.—

Allerlei

Wurstsalat einfach 13.50
garniert 19.50
Pommes frites 19.50

Wurst – Käsesalat einfach 16.50
garniert 22.50
Pommes frites 22.50

Dessert

Kein Dessert 9.50
kleine süsse Überraschung incl. Kaffi

Waldbeer- Sabayone 13.00

Apfelchuechli kl. 8.50
mit Vanillesauce gr. 12.50

Eispalatschinken (Crepès) kl. 9.00
gefüllt mit Glace gr. 13.00

Kaiserschmarrn kl. 9.00
mit Apfelmus, Preiselbeeren gr. 13.00

Vermicelles kl. 8.00
gr. 12.00

Coupe Maison kl. 9.00
gr. 13.00

Vanilleglace, karamellisierte Kürbiskerne
ein Hauch Kürbiskernöl, Rahm

Lassen Sie sich überraschen schmeckt herrlich